



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA

2 adet patates
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
4 demet maydanoz
Sıvıyağ

Süslemede kullanacağınız maydanozları da ince ince kıyıp bir kenarda bekletin. Güzelce temizlediğiniz patateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Doğradıktan sonra bir süzgece yerleştirin ve son bir kez yıkadıktan sonra kurulayın. Bir kaseye yumurtaları kırın ve içine tuz-karabiber ekleyerek çırpın.

Ocağa alınan tavaya önce sıvı yağ sonra patatesler atılır ve pişirilir. Patatesler kızarınca yumurta eklenir. Üzeri kapakla kapatılarak pişirilir.

Ocağa alınan tavaya önce sıvı yağ sonra patatesler atılır ve pişirilir. Patatesler kızarınca yumurta kırılır, tuz ve karabiber eklenir. Üzeri kapakla kapatılarak pişirilir.

Kıyılmış maydanozla süslenerek servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.05.2024