



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA

6 büyük yumurta
Dilimler hâlinde kesilmiş 2 patates
Zeytinyağı
İnce dilimlenmiş 1 büyük soğan
Süslemek için ince kıyılmış maydanoz

Nefis kahvaltılık için önce kâsede yumurtaları tuzla çırpın. Bir kenara koyun.

Başka bir kapta patatesleri tuzlayın.

Yapışmaz tavaya yağı koyun ve ocağı açın. Patates ekleyin; 10 ila 12 dakika veya yumuşayana kadar, ancak dağılmadan, ara sıra hafifçe çevirerek pişirin. Pişen patatesleri bir tabağa alın.

Tavaya soğan ekleyin; 12 dakika veya çok yumuşayana kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Soğanı da patatesli kâseye aktarın. Patates-soğan karışımı hafifçe soğuyunca, iyice birleşene kadar yumurtaları hafifçe karıştırın.

Tavadan 2 çay kaşığı yağın hepsini boşaltın (başka bir kullanım için yağ ayırın); orta-yüksek 1 dakika ısıtın.

Yumurta-patates karışımını tavaya eşit bir tabaka halinde yayarak ekleyin; ısıyı orta seviyeye düşürün.

Yumurtaların çoğu ayarlanana ve kenarları kızarana kadar pişirin.

Tavayı büyük bir tabakla örtün dikkatlice ters çevirin. Omleti tekrar tavaya kaydırın. Alt ve üst kısmını da böylece pişirmiş olacaksınız. Yumurtalı ve patatesli tarifi kahvaltıya maydanozla süsleyerek servis yapın.

