



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy patates
- 1/2 su bardağı haşlanmış mısır
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Dilimlere ayırdığınız patatesi küp küp doğrayın.

Yumurtaları derin bir kaseye alın, süt ilavesiyle karıştırın.

Kıvam alıp kabarması için kabartma tozu ekleyin. Tuz ve karabiber ilavesiyle çeşnilendirin.

Zeytinyağını kızdırın, patatesleri ekleyip hafif bir renk alana kadar soteleyin. Mısırı ekleyip soteleme işlemini sürdürün.

Homojen bir kıvam alana kadar çırdığınız yumurta karışımını önceden ısıtılmış yağsız tavada, alt üst ederek pişirin. Rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle, sıcak olarak servis edin.

Yumurtalar istediğiniz kıvama gelinceye kadar orta ateşte karıştırarak pişirin ve sıcak servis yapın.

