



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATATESLİ YUMURTA

- 2 adet orta boy patates
- 4 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı)
- 1 adet orta boy soğan (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- Taze maydanoz (süsleme için, isteğe bağlı)

Patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Doğradığınız patatesleri nişastasını azaltmak için bol suyla yıkayıp süzün.

Soğan kullanacaksanız, soğanı küçük küpler halinde doğrayın.

Geniş bir tavaya sıvı yağı ekleyin ve ısıtın.

Yağ ısındığında doğradığınız patatesleri tavaya ekleyin ve orta ateşte kızarmaya bırakın. Ara ara karıştırarak patateslerin her tarafının eşit şekilde kızarmasını sağlayın.

Patatesler hafifçe kızarmaya başlayınca, doğranmış soğanları da ekleyin (kullanıyorsanız). Soğanlar yumuşayana kadar pişirin.

Bir kaptan yumurtaları kırın ve tuz, karabiber, pul biber gibi baharatları ekleyerek iyice çırpın.

Patatesler ve soğanlar tamamen pişip yumuşayınca çırpılmış yumurtaları tavaya dökün.

Yumurtaların eşit şekilde yayılması için patateslerin üzerine dökünce tavayı hafifçe sallayın.

Yumurtalar katılaşmaya başlayana kadar kısık ateşte pişirin. Tavayı kapakla kapatırsanız, yumurtaların üstü de daha hızlı pişer.

Yumurtalar istenen kıvama gelene kadar pişirmeye devam edin. Hafif sulu veya tam katı olmasını tercih ediyorsanız pişirme süresini buna göre ayarlayın.

Ocaktan aldıktan sonra sıcak servis yapın. Üzerine ince kıyılmış taze maydanoz serpebilirsiniz.

