



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ YUMURTA

2 adet patates (orta boy)  
2 adet yumurta  
bir miktar tuz  
bir miktar karabiber  
Bir miktar sıvıyağ

Patatesler soyulur küçük küpler halinde doğranır ve nişastası gidene kadar yıkanır. Tuzu ilave edilir. Yağda biraz sotelenir, kızarana kadar. Kapağı kapatılır ve kısık ateşte 10 dk. daha pişirilir. Daha sonra yumurtalar başka bir kasede çırpılır. Kızaran patateslerin üstüne çırpılmış yumurta dökülür. Karabiberi atılıp bir 2-3 dk daha pişer sonra servis yapılır.

---