



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Adet orta boy kuru soğan

1 ay Kaşığı tuz,

3 Adet yumurta

2 Yemek Kaşığı yağ

2 Adet orta boy patates

1 ay Kaşığı kırmızı biber

1 ay Kaşığı kimyon

1 Şu Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri haşayın. Soyup, ister püre haline getirin, ister küçük küçük doğrayın. 3 yumurtayı bir kapta çırpın ve baharatları ilave edin. Tavaya 2 yemek kaşığı sanayağ koyup, ince kıymış olduğunuz soğanları kavurun.

Pataesleri ekleyip, bir iki dakika daha kavurmaya devam edin. ırpılmış yumurtayı üzerine döküp, altını kısın. 5 dk. kadar pişirin. Ocaktan almadan önce rendelenmiş peyniri üzerine serpin ve 1-2 dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp, üzerine dereotu ya da maydonoz serpin.