



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI VE PATATESLİ YUMURTA TAPAS

3 adet patatesi soyun ve 2 cmlik küpler halinde bunları kesin. Yarım litre zeytinyağını tavaya koyarak ısıtın. Yağ ısınınca içine patatesleri ilave edin. Patatesler yağda hafifçe yumuşadığı zaman, yağın içerisine 6 diş sarımsak ilave edin. Bunları 10 dakika daha pişirerek patatesleri kenara alın. Bir tabağın içine 4 adet yumurtayı kırın. Patatesleri pişirdiğiniz tavadaki yağın içerisine teker teker yumurtaları atın. Bunları damak tadınıza göre 30 ila 90 saniye kadar pişirin. Pişmiş olan yumurtaları, patateslerin üzerine koyun ve birkaç dilim jambonla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:153840 • adı:Sarımsaklı ve Patatesli Yumurta Tapas • gönderen:pamuk bilek • indirme tarihi:12.05.2024 - 03:28