



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARİFSİZ YUMURTA

- 4 adet yumurta
- 3 adet orta boy patates
- 12 dilim sucuk
- 1 su bardağı rende kaşar
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan çok ince kıyılır, tavaya tereyağı atılır, soğanla kavrulur. Üzerine küp şeklinde doğranmış patatesler eklenir, 5 dakika kadar kavrulur, tuz ve karabiber eklenir. Yumurtalar bir kaba kırılır, az tuzla çırpılır. Üzerine hazırlanan patatesli karışım dökülür ve karıştırılır. Tava yağlanır, patatesli karışımın yarısı dökülür. Üzerine rende kaşarın yarısı bırakılır. Sucuk dilimleri dizilir. Kalan rende kaşar ve patatesli karışım konur. Tava ateşe yerleştirilir. Kapak kapatılır. 10 dakika sonra çevrilir. Diğer yüzü de pişirilir.