



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PATATESLİ YUMURTA

Parmesan 1 fincan toz
Patates 4 adet tatlı
Sıvı yağ Yarım fincan
Yumurta 3 adet

Tavaya sıvı yağı alın.
Rendelediğiniz patatesleri kavurun.
Yumurtaları kırın.
Üzerine toz parmesan ve isteğe göre baharat ekleyin.
