



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI PATATES KIZARTMASI

3 adet iri patatesi soyup irice zar biçiminde doğrayınız. Yıkayıp temiz bir peçete içinde kurulayınız. Üç çorba kaşığı margarini ya da yarım bardak bitkisel yağı tavada kızdırınız. Patatesleri atıp pembeleşinceye dek kızartınız. Delikli kepçe ile çıkarıp bir tepsiye alınız. Düzgünce yayınız. 5 adet yumurtayı porselen bir kaba kırıp çırpınız. Kızarmış patateslerin bulunduğu tepsiye bir kaç parça, fındık iriliğinde margarin koyup ateşe oturtunuz. Çırpılmış yumurtayı patateslerin üzerine dökünüz. Ateşi biraz kısıp yumurtaların pişmesini bekleyiniz. Tuzunu, biberini ekiniz. Bu arada incecik kesilmiş ekmeğin dilimlerini kızartınız. Hazırladığınız yumurtalı patatesten birer porsiyon alıp dilimlerin üzerine koyarak sıcak sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.03.2023