



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PATATES

2 tane orta boy patates
2 tane yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 silme tuz
1 silme karabiber
10 dal ince doğranmış maydanoz

Patatesleri soyun ve küçük küpler halinde doğrayın.
Doğradığınız patatesleri bol suda yıkayın. Ardından kurulayın.
Geniş bir tavaya zeytinyağını koyun. Zeytinyağını orta ateşte ısıtmaya başlayın.
Isınan zeytinyağına doğradığınız patatesleri ekleyin.
Patatesleri biraz karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp, ateşi kısın.
Patatesi kendi buharında 10 dakika kadar pişmeye bırakın.
10 dakikalık süreç geçtikten sonra ateşi tekrar ortaya alın.
Tavanın kapağını açık bırakın. Patateslerin renk almasını sağlayın.
Bir karıştırma kabına yumurtaları alın.
Yumurtaları çırpma başlayın.
Kabın içerisine tuz ve karabiberi de ekleyip, çırpma işlemine devam edin.
Ardından, çırpılmış yumurtaları patatesin her yerine eşit dağılacak şekilde ilave edelim.
Tavadaki patates ve yumurtayı 30 saniye kadar karıştırarak pişirin.
Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra ocağın altını kapatın.
Son olarak, yumurtalı patatesinizin üstüne ince doğradığınız maydanozları ekleyin.
Yumurtalı patates hazır.

