

Patatesli Yumurta

Malzemeler

2-3 yumurta

1 tane patates

1 yemek kasigi sut

Tereyag

Tuz

Karabiber

Nane

Toz kirmizibiber

Yapilisi

Patatesleri minik kupler halinde dograyin.

Isinmis teflon tavaya 2-3 yemek kasigi siviyağ koyup isininca patatesleri ilave edin.Orta ateste karıştırı karıştırı kavurun.Patatesler birbirine yapışmaya başlayınca tereyağ ekleyin ve pembeleşene dek kavurun.

Bir kasede yumurtaları çırpın içine süt ve baharatları ekleyip karıştırın ve patateslerin üzerine dokun.Yumurtaların tavanın her yerine gelmesini sağlayın ve sıcak servis yapın..