

Tereyagli Patates Pizzası

Malzemeler

2 orta boy patates
2 adet sivri biber
2 kibrit kutusu kadar sucuk
2 adet yumurta
1 cay kasigi tuz
Kizartmak icin siviyağ
1 corba kasigi tereyağ

Yapılışı

Once patatesleri kup kup dograyip siviyağda kizartalım, bir kenara alalım. Ardından biberleri kucuk dograyip kizartalım.Ayrı bir tavaya tereyağını koyup kup kup dogradığımız sucukları soteleyelim. Uzerine kizarttığımız patates ve biberleri ilave edelim.En ustune de tuzla iyice cirptığımız yumurtaları yayalım.Agzini kapatıp pisirelim. Bir tarafi kizarınca diger tarafını kapak yardımıyla cevrip kizartalım. AFIYET OLSUN:)