

Dereotlu Patates Yumurta Tava

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

İsveç usulü dereotlu patates yumurta tava, haşlanmış patatesi yumurta ve dereotuyla buluşturarak sıcak, sade ve doyurucu bir kahvaltıkurur.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış patates
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılış

- Haşlanmış patatesleri ince dilimleyin, dereotunu ince kuyun.
- Tereyağında patatesleri her yüzü renk alana kadar 6 dakika pişirin.
- Patateslerin arasına boşluk açarak yumurtaları tavaya koyun.
- Yumurtaları kapalı tavada 3-4 dakika pişirin.
- Dereotunu serpip sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi önceden haşlamak tavada altı renk almasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı tükünun, üstüne dereotu serpierek kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta