

Patatesli Yumurta Tavas1

Toplam 25 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 15 dk

3 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açıl1bar6/10

Erzurum usulü patatesli yumurta tavas1küp patateslerin tereyağ1nda kızartılarak yumurtayla toparlandığı sade ve doyurucu bir kahvalt1dır.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 3 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağ1
- 0.3 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri küçük küp doğrayın.
2. Patatesleri tereyağ1nda 10 dakika alt1n rengi olana kadar pişirin.
3. Yumurtaları kızartıp tuz ve pul biberle 3 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri küçük küp kesmek içlerinin aynı sürede yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biber serpiyerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt