



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER SOSLU PINAR PİLİÇ PANE YUMURTALI PATATES EŞLİĞİNDE

1 paket Pınar Piliç Pane
3 çorba kaşığı Pınar Yoğurt
2 çorba kaşığı Pınar Labne
2 çorba kaşığı acı biber salçası
5-6 adet orta boy patates
3 adet yumurta, çırpılmış
1 çorba kaşığı taze biberiye, incecik doğranmış
Tuz
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Yoğurt, labne ve acı biber salçasını bir kasede karıştırın. Patateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Kızarmış yağda rengi dönene kadar kızartın. Pişenleri teflon bir tavaya alın ve tuz serpin. Yumurta ve biberiyeyi birlikte çırpın. Patatesin üzerine dökün ve tahta kaşıkla karıştırarak orta ateşte 2-3 dakika pişirin. Pınar Piliç Pane'yi ayçiçek yağında kızartın. Acı biber sosu ve yanında patatesle servis yapın.

