SEBZE YAHNİSİ

1 kg. papates
1 adet soğan
4 adet yumurta
1 çorba kaşığ biber salçası
2 adet yeşilbiber
1 kahve fincanı margarin
1 tatlı kaşığı kekik
1 tutam tuz
1 miktar karabiber
1 miktar pulbiber

Patatesleri küp küp doğrayalım. Soğanı margarinde pembeleştirip, salçayı ve patatesi de soğana ilave edelim. Bu malzemeyi bir iki defa çevirdikten sonra küçük doğradığımız yeşil biberi ve bir bardak suyu da ekleyerek, kısık ateşte 15 dakika pişirelim. Patatesleri tencerenin bir kenarına alalım. Dört yumurtayı, kıyılmış maydanozla çırpıp, yavaş yavaş tencereye ilave edelim ve karıştırarak 5 dakika pişirelim. Üzerine karabiber, pul biber ve kekik serpip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:108186 • adı:Sebze Yahnisi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:20