



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES MÜCVERİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 4 büyük patates
- 1 orta boy soğan
- 2 yumurta
- 1/4 su bardağı un
- 1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/4 su bardağı doğranmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber (isteğe bağlı)

Fırını 200°C ön ısıtın ve bir fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin.

Patatesleri soyun ve rendeleyin. Rendelenmiş patatesleri bir bez veya kağıt havlu kullanarak suyunu sıkın ve büyük bir kaseye alın.

Soğanı soyun ve rendeleyin veya ince doğrayın. Rendelediğiniz veya doğradığınız soğanı patateslerin üzerine ekleyin.

Yumurtaları bir kasede çirpin. Çırpılmış yumurtaları patates ve soğan karışımına ekleyin.

Unu, rendelenmiş kaşar peyniri, doğranmış maydanoz, zeytinyağı, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak toz kırmızı biberi ekleyin. Tüm malzemeler iyice karışana kadar spatula veya kaşıkla karıştırın.

Hazırladığınız patates mücveri karışımını yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dökün. Üzerini düzeltmek için spatula veya arka kısmı düz bir kaşık kullanabilirsiniz.

Fırında yaklaşık 30-35 dakika veya altın rengini alana kadar pişirin. Pişirme süresi fırınınızın performansına ve mücverin kalınlığına bağlı olarak değişebilir.

Pişirdikten sonra fırından çıkarın ve biraz dinlenmeye bırakın. Dilimleyerek servis yapın ve isteğe bağlı olarak yoğurt veya sos ile servis edin.

