



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRİTTATA

- 4 adet yumurta
- 1 adet patates
- 1 adet kurusoğan
- 1 adet sivribiber
- 4 dal maydanoz
- 10 adet mantar
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin

Mantarlar doğrayalım haşlayıp süzelim. soğanı piyazlık, patatesleri küp küp, sivri biberi ince doğrayalım. Yağı kızdırdığımız tavada hepsini kavuralım. pişince mantarı ilave edip bir iki dakika daha pişirelim ve fırın kabına dökelim. diğer tarafta yumurta, ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuzu ırıp patateslerin üzerine serelim fırına verelim. 5 dakika yumurtalar kabarana kadar pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2022