



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ PATATES KAVURMASI

1 kilo patates
2 tane domates
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
150 gr kaşar peyniri
1 yemek kaşığı kırmızı tatlı toz biber
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kuru reyhan
Tuz

Kaynamış tuzlu suda kabuğu soyulmuş ve küp, küp doğranmış patatesleri 12 dakika haşlayın, haşladıktan sonra süzgeçe alın.

Uygun bir tavaya iki yemek kaşığı zeytin yağı bir yemek kaşığı tereyağını ekleyip biraz erirsin ince kıydığımız sarımsakları ekleyip 1 dakika kadar kavurun.

Baharatları ekleyip yakmadan 30 saniye kadar kavurun.

Haşladığınız patatesleri ekleyin domatesi de ekleyin tuzunu ekleyip karıştırın 5- 6 dakika kavurun.

Daha sonra üzerine biraz maydanoz serpin kaşar rendesini üzerine serpip tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika peynirlerin erimesini bekleyin.

Ocağın altını kapatıp servis yapabilirsiniz.

Lezzeti şahane patates kavurmamız hazır.

