



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KAVURMASI

3 adet patates(haşlanmış)
1 adet soğan
3 adet yeşil biber
3 kaşık sıvı yağ
3 yumurta
4-5 adet sosis
Kaşar peyniri
Pulbiber
Karabiber
Tuz

Patatesleri haşlayın.

İlk önce soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurmaya başlayın, yeşil biberleri ve sosisleri de küçük küçük doğrayıp ekleyerek kavurmaya devam edin.

Patateslerinizi küp şeklinde doğradıktan sonra onu da ilave edip karıştırmaya devam edin.

Bu arada yumurtaları bir kaptaki kırıp tuz, karabiber ve pulbiberini de atıp karıştırdıktan sonra kavruşan patatesin üzerine döküp tavanın kapağını kapatıp ocağın altını kısıp biraz pişirin.

Sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri döküp eridikten sonra şeklini bozmadan tavayı servis tabağına kaydırarak servis edin.

Not: Patatesler önceden haşlanmalıdır. Kısık ateşte sıvıyağ da soğan, yeşil biber ve sosisleri diriliğini kaybedinceye kadar hafif kavrulmalı. Haşlanan patateslerin ilk sıcaklığı geçtikten sonra küp küp doğranmalı. Çırpılan yumurtaları döküldükten sonra üzerine uygun bir kapak kapatıp yumurtaların iyice pişirilmelidir. Her yerine gelecek şekilde kaşar serpererek eridikten sonra sıcak sıcak servis yapabilirsiniz.

