



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KUGEL

5 tane rendelenmiş patates
5 yumurta
2 tane rendelenmiş soğan
4 yemek kaşığı un
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
2 dal taze soğan

Patates ve soğanları soyduktan sonra rendeleyin ve suyunu sıkın.

Bir kâseye yumurta, zeytinyağı ve un ekleyip çırpın.

Çırpılan harcı patateslerin üzerine dökün ve tuz, baharatı da ekleyerek harmanlayın.

Tepsiyi ya da borcamı yağlayın ve patates kugeli güzelce yayın. 170 derecede 40-45 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkıp soğuyunca üzerine isteğe göre taze soğanla servis yapın.

