



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MUHLAMASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Patates 1 Kg.
Sıvı yağ 1/2 Çay bardağı
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Kuru soğan 3 Orta boy
Yumurta 4 Adet
Karabiber
Kırmızıbiber
Kimyon
Tuz

Patatesler haşlanır. Kabukları soyulur. Rendelenir. Kuru soğan doğranıp sıvı yağda kavrulur. İçine rendelenmiş patates konulup biraz kavrulur. Karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve tuz eklenir. Yumurta sayısına göre patates göz göz (göbek) açılır. İçine yumurtalar kırılır. Karıştırılmadan hemen ateşten alınır. Bir tavada tereyağı kızdırılıp yumurtaların üzerine dökülür. Yumurtalar tereyağının ısı ile pişer.

