



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PIZZASI

- 1 adet patates
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 adet küçük domates
- 1 adet yeşilbiber
- 5-6 dilim sucuk
- 1 fincan rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber

Patatesin kabuklarını soyun ve yarım santimden daha ince halkalar şeklinde doğrayın. Halkalar büyükse ortadan bölerek yarım ay şekli verin. Tereyağı ve sıvıyağını tavaya koyarak, kısık ateşte eritin. Üzerine patatesleri ekleyin. Tavanın üzerine bir kapak kapatarak, orta ateşte patatesler yumuşayınca kadar arada karıştırarak pişirin. Yumurtaları kapta iyice çırpın, istediğiniz baharatları ekleyin. Yumuşayan patateslerin üzerine yumurtayı ilave edin. Üzerine kaşar peyniri, dilimlediğiniz sucuk, biber ve domatesi serpiştirin. Üzerine bir kapak kapatarak 2-3 dakika kadar pişirin. Pizza tavadan ayrılır duruma gelince, geniş bir servis tabağına alarak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.09.2024