



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATATESLİ SULTAN

1,5 adet patates (büyük boy)
2 avuç sultani bezelye
3 diş sarımsak
1 adet acı kırmızı biber
70 g kuru et
1 adet salçalık biber
4 dilim taze kaşar peyniri
1 dal biberiye
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1/3 su bardağı süt
Dilediğiniz kadar tuz
Dilediğiniz kadar karabiber

Patatesli omlet, fasulye kavurması gibi farklı tariflere göz kırıp, onlardan bir parça barındıran bu tarifi isterseniz buzdolabında kalan malzemelerle de yapabilirsiniz.

2 adet orta boy patatesi tavla zarı büyüklüğünde küpler şeklinde doğrayın. Fırına girebilme özelliği olan bir tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve patatesleri bu yağda kızarana kadar çevirin.

Patatesler neredeyse pişince içine 1 avuç sultani bezelyeyi birkaç parçaya bölerek ekleyin. 2 diş sarımsağı ince dilimler halinde doğrayarak, 1 adet kapy biberi de jülyen doğrayarak üzerine ilave edin. Eğer acı seviyorsanız 1 kırmızı acı biberi de ince ince kıyarak ilave edebilirsiniz.

Tarifi sultani bezelyeyle birlikte başrol oyuncularından 70 gram kurutulmuş eti birkaç bıçak darbisiyle ufaltıp tavaya ekleyin. 2 dal biberiyeyi de tadının daha iyi çıkabilmesi için biraz ovduktan sonra ince ince kıyarak ilave edin.

Ara ara tavadaki tüm malzemeleri iyice karıştırın. Hepsinin eşit piştiğinden emin olun.

Son olarak 4 yumurta, 2 çorba kaşığı un ve 1/3 bardak sütü bir kasede çırpın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Yumurta karışımını tavadaki malzemelerin üzerine dökün ve 4 dilim kaşar peynirini üzerine yerleştirin.

3-5 dakika sonra, tavayı önceden 200°C'ye ısıtılmış Arçelik Ankastre Gurme fırının orta rafına koyun. Bu şekilde 10 dakika daha pişirdikten sonra iyice kabarmış bir halde fırından çıkarıp, ziyafete hazır olun.



