



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO VE KEÇİ PEYNİRLİ PATATES FRİTTATA

4 orta boy patates
1 diş sarımsak
8 adet yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gram yumuşak dilimlenmiş keçi peyniri
3 yemek kaşığı sosis
Domates
Fesleğen

Patatesleri yumuşayana kadar tuzlu suda 5 dakika kadar haşlayın.

Bu arada fırınınızı 220 derecede ısıtın.

Sarımsak ve yumurtalarınızı baharatla birlikte karıştırın ve patatesleri bu karışıma boşaltın ve iyice karıştırın.

Yağı yapışmaz tavada ısıtın ve yumurtalı patates karışımını içine koyun.

5 dakika boyunca düşük sıcaklıkta pişirdikten sonra fırında da bir 10-15 dakika daha pişirin.

Keçi peynirini kenarlarına koyun ve üzerine pesto sos dökün.

Dilerseniz yanlarına domates ve fesleğen koyup servis edebilirsiniz.

