



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES MÜCVERİ

2 kg. patas
150 gr.gravyer peyniri,
tereyağı, zeytinyağı karışımı,
tuz, karabiber.

Yapılışı:

Patatesleri çiğ olarak iri delikli rendede rendeleyin. Yıkayın, büyük bir tenceredeki tuzlu kaynar suya atın, 1 dak. kaynasın, hemen alın. Hiç su kalmayacak şekilde süzdürün. Bir tavaya yağ karışımından iki kaşık koyun. Tavayı çok harlı olmayan ateşe oturtun yağ iyice ısınınca, tavanın dibini tümüyle kaplayacak şekilde ve aşağı yukarı 3 cm. kalınlığında bir tabaka oluşturarak, rende patatesi tavaya koyun. Tavayı sallayarak patatesin yapışmasını önleyin. Mücveriniz tavada kayacak hale gelip de güzel bir kırmızı renk alınca, tuzlayın, biberleyin, üzerine kapak kapayıp bir kaç dakika bekleyin. Altı kızaran mücveri, bir ikinci tabak yardımıyla çevirin, öbür yüzü de kızarıncaya kadar üzerine bir kaç peynir dilimi oturtun. Bir kapak kapatın, bir kaç dakika bırakın. Böylece kızarttığınız mücverleri kapağı aralık bir fırında, sıcakta saklayın ve gene sıcak sıcak sofraya getirin.

Patates mücveri et yemekleri için nefis bir garnitür olduğu gibi, yeşil kıvırcık salatayla birlikte zevkle yenen bir baş yemek de olabilir.

[ML® Patates Mücveri için tıklayın](#)