



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES RÖŞTİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kapa biber
1 adet yeşil biber
5 dal taze soğan
3 adet patates
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı
100 gram kaşar peyniri

Patatesleri kaynar suda dış kısmı hafif yumuşayana kadar kaynatın ve ocaktan alın.

Soğumuş patatesleri bir kaba rendeleyin.

Ardından tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırın.

Ayrı bir tavada zeytinyağıyla biberleri ve taze soğanı soteleyin ve ocaktan alın.

Orta boy bir tavada tereyağını eritin ve rendelediğiniz patateslerin yarısını tavaya koyun ve bastırarak düzleştirin.

Üzerine biber ve taze soğan karışımını ve kaşar peynirini ekleyin ve geriye kalan rendelenmiş patatesleri de ekleyip düzleştirin.

Kısık ateşte alt kısmı kızarana kadar pişirin.

Düz bir tencere kapağı yardımıyla röштиyi ters çevirin ve diğer tarafı da kızarana kadar pişirin.

Pişen röштиyi ocaktan alın ve dilimleyerek servis edin.

