RÜŞTÜ

2 adet patates (orta boy)
100 g köy peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı veya ayçiçekyağı
1 çorba kaşığı nane sirkesi veya üzüm sirkesi
İsteğe bağlı nane
İsteğe bağlı karabiber
İsteğe bağlı kırmızı pul biber
İsteğe bağlı tuz

2 adet orta boy patatesi 12-14 dakika sert kalacak şekilde haşlayın. Haşlama suyu patatesi nemlendirmesin diye buharlı bir şekilde çıkarıp kendi ısısıyla suyunun buharlaşmasını sağlayın. Çıkan fazla suyunu kağıt havluyla alın ve uzun şeritler halinde rendeleyin. Üzerine arzu ettiğiniz kadar tuz serpin ve elinizle rende tanelerini parçalamadan karıştırın.
Geniş bir tavada tereyağını eritip, sıvı yağı ekleyin. Rendelediğiniz patateslerin yarısını ısınmış tavanızın tabanına yayarak altlarının kızarmasını sağlayın. Arzu ettiğiniz miktarda kırmızı pul biber ve nane serpin. 100 g köy peynirini ince dilimlere ayırın ve ilave edin, kalan patatesleri de üzerine ekleyip iyice yayın. Üzerine düz bir tabak kapatarak rüştüyü ters çevirip diğer tarafının kızarmasını sağlayın.
Servis yapmadan hemen önce bir çorba kaşığı nane sirkesini gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:122639 • adı:Rüştü • gönderen:çilekli süt • indirme tarihi:19.05.2024 - 19:35