



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PATATES

500 gr SuperFresh patates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet büyük boy kırmızı soğan (piyaz doğranmış)
2 adet SuperFresh közlenmiş biber (ince yarın halka kesilmiş)
5 adet yumurta (çırpılmış)
1 çorba kaşığı su
4 çorba kaşığı keçi peyniri (ufalanmış)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağının yarısını kalın dipli yayvan bir tavada veya vogue tavada ısıtın, patatesleri ilave edin. Hızlı ateşte ve tavayı sürekli sallayarak patatesler kızarıncaya kadar 15 dak. pişirin. Patatesleri, yağlanmış 4 adet kısa kenarlı porsiyonluk fırın kaplarına paylaşırıp yayın. Kalan yağı ısıtın, soğanları ilave edin. Karıştırarak hızlı ateşte 5 dak. kavurun. Ateşten alın, kırmızıbiberleri ekleyip karıştırın. Yumurta ve suyu çırpın. Peynir ve maydanozun 2/3'ünü ilave edip iyice karıştırın. Patateslerin üzerine yumurtalı karışımı paylaşırın, Kırmızıbiberli soğanları yayın. Önceden ısıtılmış 220 C fırında üzerleri kızarıncaya kadar 10 dak. pişirin. Kalan maydanozu serpererek servis edin.

