



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU FRİTTATA

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

250 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
5 adet yumurta
½ su bardağı sıvı yağı
5 adet orta boy patates
1 adet orta boy soğan piyaz doğranmış
3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
10 adet kiraz domates
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Yumurtaları çok az miktarda tuz ve çekilmiş tane karabiber ile çırpın.
- 2 Teflon tepsinin içine sıvı yağı koyun ve kızdırın.
- 3 Patatesleri 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
- 4 Yağ kızınca patatesleri ilave edin ve altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.
- 5 Soğanları piyazlık doğrayın.
- 6 Patateslerin kızarmasına yakın soğanları ilave edin ve onların da hafifçe kahverengileşmesini sağlayın.
- 7 AYTAÇ GURME DANA SUCUK ları dilimleyin. Tepsie ilave edin ve karıştırın.
- 8 Çırpılmış yumurtayı tepsideki malzemenin üzerine gezdirin.
- 9 Peyniri serpiştirin ve kiraz domatesleri en üste gelişigüzel sıralayın.
- 10 Ateşi kısın ve yumurta tamamen katılaşıncaya kadar pişirin. Ateşten alın ve dilimleyerek servis yapın.

