



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA PATATES TURTASI

5 adet patates, soyulmuş ve rendelenmiş

1 tatlı kaşığı tuz

Bir tutam taze çekilmiş karabiber

5 çorba kaşığı zeytinyağı

250 gr İçim Kaşar Peyniri

1 demet taze soğan

Rendelediğiniz patatesleri soğuk suda nişastası tamamen akana kadar yıkayın. İyice süzerek kurulayın.

Taze soğanları beyaz kısımlarıyla birlikte ince ince doğrayın. Patatesleri geniş bir kasede tuz ve karabiberle tatlandırın. 3 çorba kaşığı zeytinyağını geniş ve derin bir kızartma tavaında ısıtın. Patateslerin yarısını tavaya alın.

Tüm yüzeyini kaplayana kadar hafifçe bastırın. Taze soğanların beyaz kısmını ve rendelediğiniz İçim Kaşar Peyniri patateslerin üzerine yayın ve kalan patateslerle üstünü kaplayın. Tekrar hafifçe bastırın. Dibi ve kenarları altın rengi alana kadar orta ateşte pişirmeye devam edin. Bu işlem yaklaşık 15 dakika sürecektir.

Turtanın üzerine bir tabak koyup tavayı ters çevirerek turtayı табаға alın. Kalan zeytinyağını dökün. Turtayı bu kez diğer tarafı gelecek şekilde yeniden tavaya koyun. Üstünün de altla aynı biçimde kızarması için yaklaşık 10-15 dakika daha pişirmeye devam edin.

İnce doğradığınız taze soğanların yeşil kısımlarıyla süsleyerek servis edin.

