



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Patatesli Kaşarlı Kahvaltı Tavasası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 orta boy patates
- 4 yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 kırmızı biber
- 3 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Domates, salatalık ve taze ekmekle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri hazırlayın:

- Küçük küp doğrayıp tavada kapalı olarak yumuşayana kadar pişirin.
-

2. Sebzeleri ekleyin:

- Biber ve taze soğanı ekleyip yüksek ateşte kısa süre renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Yumurtaları kırın:

- Karışımın üzerinde boşluklar açıp yumurtaları dikkatlice yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Peynirle tamamlayın:

- Kaşarı serpip kapağı kapalı olarak yumurta akları pişene kadar bekletin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Patatesleri küçük ve eşit kesmek pişme süresini kısaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı