

Fırında Yumurtalı Patates

Süre: 35-40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 3 adet orta boy patates
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber, kekik, pul biber (isteğe göre)
- 1-2 dal taze biberiye (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Patatesleri Hazırlama:

- Patatesleri soyup küp küp doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve baharatlarla harmanlayın. Fırın kabına yayın.

2. Ön Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dakika kadar, patatesler hafif yumuşayana kadar pişirin.

3. Yumurtaları Ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Fırını açın, patateslerin üzerine yumurtaları kırın. Sarılarını dağıtmamaya dikkat edin.

4. Son Pişirme:

- Fırına tekrar verin ve yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar (yaklaşık 5-7 dakika) pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan sıcak yemeği taze yeşillik veya yoğurtla birlikte servis edebilirsiniz.

>> İpucu: Patatesleri önceden haşlarsanız fırın süresi kısalır ve içi daha yumuşak, dışı çıtır olur.

Kiraz'ın Mutfağı