



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



K sarlı Patatesli Tava Tostu



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 orta boy patates
- 1 yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 2 taze soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde piştirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu ot sosu ve söğüş sebzelerle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesi hazırlayın:

- Patatesleri rendeleyip fazla suyunu iyice sıkın.
-

2. Harç yapın:

- Patatesi yumurta mısır unu taze soğan ve baharatlarla karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



3. Tabanı pişirin:

- Harcın yarısını yağlı tavaya yayıp orta ateşte kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Tostu tamamlayın:

- Kaşarı ve kalan harcı ekleyip iki yüzü kızarana kadar kontrollü pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Patatesin suyunu iyi sıkmak tostun dağılmadan kızarmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı