



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Patatesli Mini Omlet



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- >> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 6 adet mini omlet

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 adet orta boy patates (haşlanmış ve küçük küpler halinde doğranmış)
- 1/4 su bardağı süt
- 1/2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- İsteğe bağlı: doğranmış yeşil soğan veya maydanoz

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta, süt, tuz ve karabiberi bir kasede çırpın.

2. Malzemeleri birleştirin:

- Haşlanmış patatesleri, kaşar peynirini ve isteğe göre yeşillikleri ekleyip karıştırın.

3. Kalıplara dökün ve pişirin:

- Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Sıcak veya soğuk olarak servis edebilirsiniz. Yanında taze domates, roka ve peynirle kahvaltıya çok yakışır.

- >> **İpucu:** Karışıma biraz mısır veya ince doğranmış kapa biber ekleyerek renklendirebilirsiniz.