

Bursa Mihaliç Peynirli Patates Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 4/10

Bursa Mihaliç peynirli patates tava, kızarmış patatesi Mihaliç peyniriyle buluşturarak tuzlu, çivile uzayan dokulu bir ara tabak verir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 120 gr Mihaliç peyniri
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

- Patatesleri küp doğrayın. Mihaliç peynirini iri parçalar halinde ufalayın.
- Patatesleri zeytinyağında kızartıp yumuşayana kadar 12 dakika çevirin.
- Tuz ve kekiği ekleyin, tavayı bir tur sallayarak baharatları her yere dağıtın.
- Mihaliç peynirini üstüne serpin, 2 dakika eriyip kenarlarda kızarmaya kadar bekletin.

PÜF NOKTASI

Peyniri son bölümde eklemek eriyip yağ salmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kekik serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt