

Patatesli Soğanlı Midye Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 17/10

İstanbul Boğaz usulü patatesli soğanlı midye tava, midyeyi patates ve soğanla buluşturarak hafif ç1t1 deniz kokulu ve paylaşılabilir bir tava ç1karır.

Malzemeler

- 300 gr Ayıklanmış midye
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Patates ve soğan tavada 8 dakika pişirin.
2. Midyeyi ekleyin.
3. 6 dakika daha pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Midyeyi son 6 dakikada eklemek sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze limon ve roka ile soğumadan masaya götürün, yanına patates eşlik etsin.

Alerjenler

Deniz ürünleri