



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATATES KAYGANASI



3 adet orta boy patates
6 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
15-20 dal maydanoz
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, ezilir.
- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine tuz eklenir, şeklini kaybedene kadar çırpılır.
- # Üzerine ezilmiş patates, rendelenmiş taze kaşar peyniri, kıyılmış maydanoz ve pul biber eklenir, iyice karıştırılır.
- # Teflon tavaya yağın yarısı konur, orta ateşli ocağa yerleştirilir, tavanın tamamen kızması beklenir.
- # Tavaya kaygana harcının yarısı dökülür, kaşığın tersiye düzeltilir, tava sallanır.
- # Bir yüzü pişince bir tabak yardımıyla diğer yüzü çevrilir, bu yüzü de piştikten sonra servis tabağına kaydırılarak aktarılır.
- # Kalan harç da aynı şekilde pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Patates Kayganası, Ordu'ya ait yöresel bir tariftir.