

# Civil Peynirli Patates Tava

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~294 kcal

Açılış 7/10

Erzurum usulü civil peynirli patates tava, haşlanmış patatesi civil peynir ve yumurtayla buluşturarak doyurucu bir kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Patates
- 120 gr Civil peyniri
- 2 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Patatesleri 1 cm küp doğrayıp tereyağında orta ateşte 6 dakika kızartın.
- Taze soğanı ekleyip 1 dakika çevirin.
- Civil peynirini patatesin üstüne yayın. Peynir çok tuzluysa tuzu sona bırakın.
- Yumurtaları kırıp kapak kapalı 14 dakika pişirin.
- Karabiber serpip tavadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi tavaya almadan önce tamamen kurulamak yüzeyinin daha hızlı kızarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serpip servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta