

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

1. Patatesleri eşit küpler halinde doğrayıp pişastasınmak için kısasüre durulayın.
2. Patatesleri tavada 12 dakika kızarmış yumuşayana kadar pişirin.
3. Mihaliç peyniri ve kekiği ekleyip peynir hafif eriyene kadar çevirin.
4. Patates tavayı servis tabağına alı ve bekletmeden sunun.

PÜF NOKTASI

Peyniri son bölümde eklemek eriyip yağ salmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kekik serpip servis edin.

Alerjenler

Süt