

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 ç1t1deniz kokulu ve paylaşılabilir bir tava ç1karır.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Midyeleri temizleyin, patatesleri ince dilimleyin ve soğanı piyazlı doğrayın.
2. Patatesleri tavada 8 dakika kızartıp hafif renk alsın.
3. Soğanı ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Midyeleri tavaya alın, kapağı kapatıp 5 dakika pişirin.
5. Limon suyu ve karabiber ekleyin, midye fazla pişip sertleşmesin diye hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Midyeyi son 6 dakikada eklemek sertleşmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Geniş kase ya da derin tabakta sunun; üstünü acı pul biber ve nane yaprağıyla bitirin.

Alerjenler

Deniz ürünleri