



## Fırında Yumurtalı Patates



**Süre:** 35-40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25-30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

## **Malzemeler:**

### **☐ Ana Malzemeler:**

- 3 adet orta boy patates
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber, kekik, pul biber (isteğe göre)
- 1-2 dal taze biberiye (isteğe bağlı)

## **Yapılışı:**

### **1. Patatesleri Hazırlama:**

- Patatesleri soyup küp küp doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve baharatlarla harmanlayın. Fırın kabına yayın.

### **2. Ön Piştirme:**

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dakika kadar, patatesler hafif yumuşayana kadar pişirin.

### **3. Yumurtaları Ekleyin:**

- Fırını açın, patateslerin üzerine yumurtaları kırın. Sarılarını dağıtmamaya dikkat edin.

#### 4. Son Pişirme:

- Fırına tekrar verin ve yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar (yaklaşık 5-7 dakika) pişirin.

#### 5. Servis:

- Fırından çıkan sıcak yemeği taze yeşillik veya yoğurtla birlikte servis edebilirsiniz.

>> **İpucu: Patatesleri önceden haşlarsanız fırın süresi kısılır ve içi daha yumuşak, dışı çıtır olur.**

Kiraz'ın  
Mutfađı