

Fırında Patatesli Sucuklu Yumurta

Patates ve sucukla yapılan nefis Türk fırın yumurtası. Doyurucu, lezzetli ve kolay yapılabilen mükemmel kahvaltı ya da brunch yemeği.

10 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- 4.8 ons sucuk
- 2 patates
- 0.5 demet maydanoz
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

- Fırın ve Kabı Hazırlayın**

Fırını 375°F (190°C) sıcaklığa ısıtın. Bir fırın kabını ya da iki bireysel ramkin kabını 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın.
- Malzemeleri Hazırlayın**

1 patatesi soyup ½ inç küpler halinde doğrayın. 4.8 oz sucuğu ¼ inç kalınlığında dilimleyin. 1 diş sarımsağı incecik doğrayın. ½ demet taze otu kabaca doğrayın.
- Patatesleri Pişirin**

Orta boy fırına dayanıklı tavayı orta ateşte ısıtın. Doğranmış patatesi ekleyin ve ara ara karıştırarak 8-10 dakika, altın sarısı ve çatalla delinebilir olana kadar pişirin. 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ile baharatlayın.

4 Sucuk ve Sarımsak Ekleyin

Dilimlenmiş sucuğu patatesli tavaya ekleyin ve hafif esmerleşip yağlarını salana kadar 2-3 dakika pişirin. İnce doğranmış sarımsağı ekleyin ve kokusunu salana kadar 30 saniye pişirin.

5 Yumurtaları Ekleyin

Malzemeleri yana iterek patates-sucuk karışımında 2 çukur açın. Sarılarını bozmadan 2 yumurtayı çukurlara kırın.

6 Bake

Tavayı önceden ısıtılmış fırına alın ve yumurta beyazları tamamen opak ve pişene kadar akışkan sarı için 12-15 dakika ya da pişmiş sarı için 18-20 dakika fırınlayın.

7 Dinlendirin ve Servis Yapın

Fırından çıkarın ve 2 dakika dinlendirin. Doğranmış taze otlarla süsleyin ve sıcakken hemen servis yapın.

İpuçları

Eşit pişme ve daha iyi lezzet gelişimi için patatesleri ve sucuğu yumurta eklemeyen önce tavada önceden pişirin.

En iyi ısı tutma ve sunum için bireysel ramkin kapları ya da döküm demir tava kullanın.

Kırık sarı ve kabuk parçalarından kaçınmak için yumurtaları önce küçük bir kaseye kırın, sonra tavaya ekleyin.

Çırpılmış yumurtalara ekstra zenginlik ve kremsiliği için bir tutam süt ya da krema ekleyin.

Yumurtaların pişmeyi tamamlaması için fırından çıkardıktan sonra 2-3 dakika dinlendirin.

Yapışmayı önlemek ve temizlemeyi kolaylaştırmak için fırın kabınızı tereyağı ya da yağ ile iyice yağlayın.

İstedığınız pişme derecesini elde etmek için pişirmenin son birkaç dakikasında yumurtaları yakından takip edin.

Ekstra lezzet ve görsel çekicilik için taze otlar ve rendelenmiş peynir ile süsleyin.