DOMATES SOSLU PATATES

5 Patates
60 gr Kaşar Peyniri
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı Margarin
2 su bardağı su
Biraz tuz karabiber
1 paket Domates Püresi
1 çorba kaşığı Mısır Nişastası
3 diş Sarımsak
2 çorba kaşığı Dolmalık Fıstık
Biraz sıvıyağ

Patateslerin kabuklarını soyup ince halka şeklinde doğrayın. Fırın tepsisine 2 çorba kaşığı sıvıyağı sürüp, halka patatesleri yan yana dizin. Birinci kat patatesleri dizdikten sonra üzerine rendelenmiş kasar peynirini serpin. Tekrar halka patatesleri dizin. Bir kapta süt, margarin ve baharatları çırpın. 1 su bardağı suyu ilave edin ve bu karışımı patateslerin üzerine dökün. Tepsinin üzerini folyo ile kaplayıp 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Bu arada domates püresini ve kalan 1 su bardağı suyu bir kaba alıp, bir taşım kaynatın. Mısır nişastasını suyla ezip sosa ilave edin ve bir taşım daha kaynatın. Dövülmüş sarmısağı da ekleyip karıştırın. Sosu ocaktan indirin. Dolmalık fıstığı yapışmaz yüzeyli tavada 3 dakika kavurun. Servis tabağına halka patatesleri kat kat dizin. Üzerine sosu döküp, fıstıkları serpiştirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:71050 • adı:Domates Soslu Patates • gönderen:felamur • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49