FIRINDA BAHARATLI PATATES İLE SOSLU ÇÖP ŞİŞ

1 paket Lezita Akdeniz Soslu Çöp Şiş
5 adet ince kabuklu taze patates
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam biberiye
1 tutam pul biber
1 tutam kırmızı toz biber
1 tutam karabiber
1 tutam tuz

Patatesleri ovalayarak güzelce yıkayın ve kurulayın. Elma dilimi şeklinde doğrayıp dilimleri ortadan ikiye kesin. Patatesleri bir pişirme torbasına koyup bütün baharatları ve yağı üzerine ekleyin. Torbayı sallayarak patatesleri baharatlara bulayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verip 20 dakika pişirin.
Soslu Lezita Çöp Şişleri fırının ızgara teline dizip sıcak ızgarada her bir yüzünü 7-8 dakika kadar pişirin.
Baharatlı sıcak patateslerle birlikte çöp şişleri sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:53757 • adı:Fırında Baharatlı Patates ile Soslu Çöp Şiş • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:13