FIRINDA KIYMALI PATATES OTURTMASI

5 adet patates
125 ml zeytinyağı
5 adet domates
250 gr oturtma harcı (kıymadan hazırlanmış)
500 ml et suyu

Önce fırınınızı 180 °C'ye getirip, ısıtın. Patatesleri soyup, yarıdan kesin ve her birinin düz durması için altlarından ince bir kapak kesin. Ortalarını oyup, bol suda birkaç kez yıkayıp, süzdürerek yüzeydeki nişastalarını atmalarını sağladıktan sonra patatesleri iyice kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın ve patatesleri birkaç dakika kızartın. Süzdürerek kağıt havlu üzerine alın. Böylece kalan yağlarının da süzülmesini sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:61030 • adı:Fırında Kıymalı Patates Oturtması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:15