FIRINDA PASTIRMALI PATATES

6 kişilik Pandispanyası için:
3 adet büyük boy patates
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
2 çorba kaşığı yoğurt
5 dilim pastırma
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı

Patatesleri yıkadıktan sonra geniş bir tencereye alın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin.
Patatesleri yumuşayana kadar haşlayın.
Daha sonra patatesleri süzüp soyun ve ezin.
Ayrı bir kapta yumurtaları, Pakmaya Mısır Nişastası?nı, yoğurdu iyice çırpıp patateslere yedirin.
İrice doğranmış maydanozu ve ince ince doğranmış pastırmaları ekleyip tekrar karıştırın.
Karışımı yağlanmış fırın kabına aktarın. Üzerini çatalla düzleştirin.
Küçük küçük doğranmış tereyağı parçalarını da patateslerin üzerine serpin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121297 • adı:Fırında Pastırmalı Patates • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:44