FIRINDA PATATES TURTASI

150 gram orta yağlı kıyma
600 gram patates
2 yumurta
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri
1 tatlı kaşığı merzengûş otu
1 bardak pişmiş süt
1 dilim suda ıslatılmış bayat ekmek
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
1.5 çorba kaşığı sadeyağ
yeteri kadar tuz ve karabiber

Yarım kaşık sadeyağla birlikte tavada hafifçe kavrulmuş kıymayı porselen büyük bir kâseye boşaltmalı. Kıyma soğuyunca buna suda veya sütte ıslatıldıktan sonra iyice sıkılıp suyu giderilmiş bayat ekmek dilimini ufalayarak katmalı. Merzengûş otuyla rendelenmiş peyniri, tuzla karabiberi serpmeli. Karışımı iyice karıştırarak birbirlerine yedirmeli. Beri yanda patatesleri tuzlu kaynar suda iyice haşladıktan sonra kabuklarını soyup pompresden geçirerek püre durumuna getirmeli. Sonra buna yumurta sarılarıyle soğumuş sütü ve tuzla karabiberi serpmeli ve karışımı tahta bir kaşıkla karıştırıp macun durumuna getirmeli. Yumurta aklarını iyice köpürtüp kar gibi bir köpük durumuna getirdikten sonra bunu azar azar karıştırılmakta olan patates karışımına katmalı.
Pyrex bir kayık tabağı una bulamalı bunun üstüne kurutulmuş ekmek tozunun yarısını serpmeli ve patates karışımının yarısını yaymalı. Patates püresinin üstüne kıymalı karışım yaydıktan sonra geri kalan patates karışımını yayarak dökmeli. Artan sadeyağla kurutulmuş ekmek tozunu bir tavada karıştırarak kavurduktan sonra bunları kabın üstüne dolaştırarak döküp yemeği orta ısılı bir fırına sürmeli. Pyrex kayık tabağı fırında kırk dakika kadar tuttuktan sonra çıkarıp sofraya götürmeli.

ML® Tavuklu Turta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12056 • adı:Fırında Patates Turtası • gönderen:vardar • indirme tarihi:09.05.2024 - 22:45