FIRINDA PEYNİRLİ PATATES

7 iri patates
2 yumurta sarısı
1 kase lor peyniri
1 çorba kaşığı kaşar rendesi
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 çorba kaşığı domates ezmesi
Yarım su bardağı hazır krema
Yarım su bardağı süt
1.5 yemek kaşığı eritilmiş
Tereyağı
Tuz

Patateslerin kabuklarını soyup, kalın dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya ilave edip diri kıvamda haşlayın. Ilınınca yarım çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile yağlanmış tepsiye balık sırtı şeklinde dizin. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Yumurta sarılarını kalan tereyağı, domates ezmesi, krema ve sütle birlikte karıştırıp tuzlayın. Hazırladığınız bu karışımı patateslerin üzerine döküp, kaşar peyniri rendesi serpin. En üste lor peynirini yayıp pulbiber serpin. Tepsiyi fırına verip 20 dakika pişirin. Üzerinin kızarması için fırının ızgara kısmını açıp 2-3 dakika daha pişirin. Biraz dinlendikten sonra sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16803 • adı:Fırında Peynirli Patates • gönderen:neri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:47