HAVYARLI TAZE PATATES

4 büyük taze patates (kabukları fırçalanmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
125 gr (1/2 su bardağı) krema
4 tatlı kaşığı siyah havyar
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Patatesleri büyükçe bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar soğuk su ekleyiniz. Tuzu serpip, tencereyi orta ateşe oturtarak suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, patatesleri 15-20 dakika, yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Bir delikli kepçeyle patatesleri kağıt peçete, üstüne çıkarıp, sularını süzdürünüz. Bir tatlı kaşığıyla her patatesin dörtte birini oyunuz. Çukurlara biber serpip, kremayı eşit olarak doldurunuz. Kremanın üstüne 1'er tatlı kaşığı havyar koyunuz. Üstlerine maydanoz serpip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70041 • adı:Havyarlı Taze Patates • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:11