# ISPANAKLI FIRIN PATATES

Malzeme
- 1 demet ıspanak
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- muskat rendesi
- 3 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı rende kaşar peyniri
- 1 kutu sıvı krema
- ½ demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Ispanakları ayıklayıp, haşladıktan sonra kıyın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
4. Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra ortadan ikiye kesip, ince dilimler halinde doğrayın. Kabukları soyulduktan sonra kararmaması su dolu bir kapta bekletin.
5. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
6. Maydanozu ayıklayıp, kıyın.
7. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Soğanlar pembeleşince içine rendelenmiş havuçu ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, kavurmaya devam edin.
9. En son olarak içine kıyılmış Ispanakları, muskat rendesini ve tuz ve karabiber ilave edip, bir taşım pişirdikten sonra harcı ateşten alın.
10. Sote sebzeleri ısıya dayanıklı bir fırın kabına veya tepsiye alın.
11. İnce dilimlediğiniz patetesleri, sote sebzelerin üzerine dizin.
12. Daha sonra üzerine sıvı krema gezdirip, rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
13. En son olarak üzerine kıyılmış maydanozu koyup, önceden ısıtılmış 200 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28606 • adı:Ispanaklı Fırın Patates • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:52