KABUKLU SÜTLÜ PATATES

4 adet taze patates
1 su bardağı süt
1 su bardağı rende kaşar
Çeyrek paket tereyağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Taze patates fırçayla ovarak yıkanır. Sonra daire şeklinde ince doğranır. Yağlanmış bir fırın kabına konur, tuz eklenir ve harmanlanır. Sonra yarısı alınır, kaşar serpilir,tekrar patataesin kalan yarısı konur. Süt ve parça parça tereyağı konur. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:53729 • adı:Kabuklu Sütlü Patates • gönderen:solo • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:19