PATATESLİ SULTANİ BEZELYELİ KANAPE

400 gram taze patates
150 gram peynir
250 gram sultani bezelye
1 adet iri domates
Tost Ekmeği
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra ince ve yuvarlak olacak şekilde dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada patates halkalarını yağda yüksek ısıda soteleyin.
Domatesleri dilimleyip peyniri rendeleyin.
Fırın tepsine yağlı pişirme kağıdı serin. Yağlı pişirme kağıdının üzerine mutfak fırçası yardımıyla hafifçe yağ sürün. Tepsiye ilk önce tost ekmeklerini, üzerine ince ve yuvarlak şekilde dilimlenmiş patatesleri yerleştirin. Sırasıyla rendelenmiş peyniri, domates dilimlerini, sultani bezelyeyi yerleştirin. Tuz ve karabiber serptikten sonra son kata patates dilimlerini ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece ısıda 10 dakika pişirin.
Fırından çıkarttıktan sonra ufak kareler şeklinde kesin. kanepeyi servis tabağına yerleştirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:113145 • adı:Patatesli Sultani Bezelyeli Kanape • gönderen:bakanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35