PİLİÇLİ KUMPİR

1 adet Piliç Göğüs Bonfile(haşlanmış, küçük küp doğranmış)
4 adet Banvit Macar Salam (ince şerit kesilmiş)
4 adet büyük boy patates
250 gr krem peynir
Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Patatesleri fırçalayarak yıkayın. Üzerlerine çatal batırarak delin. Yağ sürüp, fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, patatesler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 50 dak. pişirin.
Patatesleri uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Tatlı kaşığı yardımıyla, kenarları 0.5 cm. kalınlığında kalacak şekilde içlerini çıkarın.
Patates içlerini çatalla ezin. Et, salam ve krem peyniri katıp, iyice harmanlayın ve patateslerin içlerine paylaştırın. Üzerlerine karabiber serpin. Arzu ederseniz taze soğanın yeşil kısımlarıyla süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55509 • adı:Piliçli Kumpir • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:43