PIRASALI PASTIRMALI PATATES (MİKRODALGA)

4 patates (her biri yaklaşık 125 g; yıkanıp iyice fırçalandıktan sonra, süzdürülmüş, kurulanmış ve çatalla birçok yerinden delinmiş)
60 g pastırma (çemeni ve yağlı bölümleri alınıp, küçük parçalar halinde doğranmış)
125 g pırasa (sap ve baştaki sakallı bölümleri kesilip, temizlendikten sonra ince doğranmış)
1 çorba kaşığı yağsız süt
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Fırına kâğıt mutfak havlusu ya da kâğıt peçete döşeyip, üstüne patatesleri daire biçiminde dizin. % 100 ısıtılmış fırında 5 dakika pişirip, altüst ettikten sonra 5 dakika daha pişirin. Sonra fırından çıkarıp, bir kenara bırakın. Pastırma parçaları ile pırasaları büyük bir kâseye koyup, % 100 ısıtılmış fırında 3 dakika (arada 1 kez karıştırarak) pişirin. Kâseyi fırından alıp, bir kenara bırakın. Keskin bir bıçakla her patatesin üstünden kapak kaldırıp, her birinin içini kenarlardan ve dipten 5 mm etli bölüm bırakarak boşaltın. Çıkardığınız patates içlerini bir kâsede sütle ezip, karabiberi serpin. Öbür kâsedeki pırasalı - pastırmalı karışımı katıp, karıştırın. Bu karışımla patateslerin içini doldurup, patatesleri % 100 ısıtılmış fırında 1 - 2 dakika ısıttıktan sonra servis yapın.

ML® Fırında Pastırmalı Patates (görsel)

© lezzetler.com tarif no:28336 • adı:Pırasalı Pastırmalı Patates (mikrodalga) • gönderen:nazar • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:20