FIRINDA MUSKATLI PATATES

https://www.elele.com.tr

1 kg taze patates
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
3 dilim pastırma

Taze patatesleri kabuğuyla birlikte yıkayıp kurulayın. Enine ve boyuna ikiye kesin. Sosu için zeytinyağını, oda ısısında yumuşamış tereyağını, rendelenmiş muskatı, tuzu ve karabiberi karıştırın. Patateslerle muskatlı karışımı harmanlayın. Yağlı kağıt üzerine aktarın. 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alın, kıyılmış dereotu ile zar şeklinde doğranmış pastırmaları karıştırıp hemen servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:43628 • adı:Fırında Muskatlı Patates • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11