FINDIKLI FISTIKLI PATATES PÜRESİ

1 kg pürelik patates
Tuz
50 gr karışık fındık, fıstık
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 lt süt
Taze çekilmiş biber
Taze ekilmiş hindistancevizi
2 yemek kaşığı frenk soğanı
25 gr margarin

Patatesleri soyup, küçük parçalar halinde kesin. Bir tencereye tuz koyun, patatesleri de ilave edip 20 dakika pişirin. Fındık, fıstık karışımını iri parçalar halinde dövün ve, kuru tavada biraz kavurun. Patatesleri süzün, püre haline getirin ve püreye zeytinyağı ve süt ilave ederek iyice karıştırın. İçine biber, tuz, hindistancevizi ve frenk soğanı, kavrulmus fıstıkların yarısını ilave edip, tekrar karıştırın. Püreyi alçak kenarlı bir tabağa koyup, üst kısmını düzgün bir hale getirin, geri kalan fıstık karışımı ile süsleyin. Eritilmiş olan margarini pürenin üzerine gezdirerek döktükten sonra, püreyi fırınınızın gril kısmından 10 cm aşağısına koyun. Püreniz biraz renklenince fırından çıkartın.

© lezzetler.com tarif no:2096 • adı:Fındıklı Fıstıklı Patates Püresi • gönderen:Mahire • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11