FIRINDA PATATES

4 adet patates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı bezelye (haşlanmış)
Yarım çay bardağı rende kaşar
8 dal ince kıyılmış dereotu
Yeteri kadar tuz karabiber pulbiber

Patatesleri haşlayın ve suyunu süzün. Kabuklarını soyun ve ortadan ikiye kesin. İçlerini oyun ve dış kısmına bir fırça ile sıvıyağ sürün. içlerine tuz ve karabiber serpin. Diğer taraftan bir kasede haşlanmış bezelye, kaşar peyniri, dereotu ve pulbiberi karıştırın. Patateslerin içine bu harcı pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69361 • adı:Fırında Patates • gönderen:zatinur • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:07