FIRINDA PATATES PÜRELİ YUMURTALI PİLAV

6 tane haşlanmış patates
1 kaşık tuz, karabiber
2 kaşık margarin
1 kase kaşar rendesi
1 demet dereotu
1 bardak pirinç
10 tane çeri domates
1 bardak süt
2 tane yumurta

İlk önce pirincimizi sıcak suyla tencereye alıp pişiriyoruz haşlanmış patatesleri püre haline getirip süt katıyoruz margarini eritip içine alıyoruz mikserle iyice çırpıyoruz. Tuz, karabiber, yumurta ve kaşarımızı ekleyip dereotunu ince kıyıp püremize katıyoruz kalıblara koyuyoruz elimizle ortasını açıp içine pişen pilavımızıdan 1 kaşık koyup püreyle kapatıyoruz ortalarına çeri domates koyup fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:91261 • adı:Fırında Patates Püreli Yumurtalı Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:08