İÇİ DOLU PATATES

10 adet orta boy patates
400 gr kıyma
1 baş büyük soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için:
Ketçap
1 su bardağı rende kaşar

Önce ince doğranmış soğan, kıyma ve tereyağı güzelce kavrulur, tuz ve karabiber ilave edilir. Patatesler soyulur, içi oyulur. Hazırlanan iç doldurulur. Bir fırın kabına dizilir. Üzerlerine 1 tatlı kaşığı ketçap bırakılır, rende kaşar konur. 1 su bardağı su bırakılır. Fırın kabının ağzı alüminyum folyoyla kapatılır. 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 40 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:146948 • adı:İçi Dolu Patates • gönderen:barikat • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:55