MACAR USULÜ FIRINDA PATATES

4 orta boy patates (kabukları soyulmadan yıkanıp, kurulanmış)
12,5 cl (1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
1 soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
12,5 cl. (1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Öncefırınınızı 200 °C'a ısıtın. Patatesleri bir çatalla birkaç yerlerinden delip, bir fırın tepsisine dizerek, tepsiyi fırına verin ve patatesleri 1 saat pişirin.
Pişirme süresinin bitimine 6 - 7 dakika kala, tavuk (ya da sebze) suyu, soğanlar ve sarımsakları bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra karışımı, soğanlar yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirip, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Tepsiyi fırından alıp, patateslerin üstlerindeki kabuğu, kenarlardan 0,5 cm bırakarak soyun. Soyduğunuz bölümlerden, bir tatlı kaşığıyla içlerini boşaltıp (kenarlarında ve diplerinde 0,5 cm bırakarak), boşalttığınız içleri, tenceredeki soğanlı karışıma ekleyerek, karıştırın. Kırmızıbiberin 1 tatlı kaşığını, yoğurdun yarısını, tuzu ve karabiberi ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, karışımı sebze değirmeni ya da mutfak robotundan (blendırda karıştırmayın) geçirin ya da bir çatalın tersiyle iyice ezin.
Patatesleri bu karışımla doldurup, tepsiyi yeniden fırına vererek, doldurulmuş patatesleri 10 dakika pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, her patatesin üstüne kalan yoğurttan sürüp, kalan kırmızıbiberi serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32495 • adı:Macar Usulü Fırında Patates • gönderen:gurme • indirme tarihi:04.05.2024 - 12:38