PATATES KAYIĞI

5 adet patates
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
5 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi
7 yemek kaşığı kıyma
1 fiske Tuz

İlk olarak iç malzememizi hazırlayalım. Bunun için soğanı yemeklik doğrayalım ve sıvı yağda kavuralım. Daha sonra kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim. Pişmesine yakın rendelediğimiz domatesi, salçayı, tuzu ve dilediğimiz baharatları ilave edip ocaktan alalım. Diğer tarafta patatesleri soyalım, uzunlamasına ikiye keselim ve içlerini oyalım.Bu şekilde hazırladığımız patatesleri içlerini doldurana kadar, tuzlu su dolu bir kabın içinde bekletelim. Böylelikle kararmasını önlemiş oluruz. Tüm patatesleri hazırladıktan sonra hazırladığımız içle doldurup, bir fırın kabına yerleştirelim. Bir kasede 1 tatlı kaşığı salça ile bir su bardağı ılık suyu karıştırıp, fırın kabının kenarından akıtalım. 200 C fırında 25 dakika kadar pişirelim. Bu sürenin sonunda patateslerin üzerine kaşar rendesini serpiştirip, kaşarlar eriyene kadar yaklaşık 5 dakika daha fırında tutalım ve sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:104606 • adı:Patates Kayığı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.05.2024 - 08:55