



PATATES TORTILLASI

7 adet patates
25 gram tereyađı
2 dal taze biberiye
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup enlemesine ince dilimleyin. Bir kasede tuz, karabiber ve biberiye yapraklarını karıştırın. Patatesleri ekleyip iyice karıştırın. Kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin. Patatesleri kat kat dizin. Alüminyum folyo ile üzerini örterek 190 derece fırında 35 dakika pişirin. Üzerindeki folyoyu kaldırın. Tereyağını küçük parçalara bölüp üzerine yerleştirin ve kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin. Patatesi kalıptan çıkartıp dilimleyerek sıcak servis yapın.

