RÖŞTİ PATATES

250 gr az haşlanmış patates
2 adet kuru soğan
30 gr krema
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 tutam kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Patatesleri bir tencerede 10 -15 dakika kadar haşlayın fazla yumuşak olmasın ve soğutmak için soğuk su içine koyun. Soğuyunca soyup rendeleyin. Çok ince doğradığınız soğanları bir tavada 2 kaşık tereyağı ile kavurun. Patatesleri de tavaya ilave edip karıştırın ve altındaki ateşi kapatın. Tavadaki patatese; tuz, karabiber, krema, rendelenmiş kaşar peynirinden 3 kaşık içine ilave edip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın, küçük ve derin bir kasenin içine hazırlanan bu patateslerden dodurun ve sıkıştırın sonra da fırın tepsisinin içine ters çevirerek çıkarın. Böylece patatesler kalıp halinde çıkmış olacak. Bütün patatesleri bitirene kadar böyle devam edin. Ve hepsinin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serperek tepsiyi önceden 190 derece ısıtılmış fırına verin. Kaşarlar eriyip kızarana kadar pişsin. Sıcak iken servis yapın.

Not: Et veya tavuk yemeklerinin yanında garnitür olarak verilebilir.

© lezzetler.com tarif no:84186 • adı:Röşti Patates • gönderen:im • indirme tarihi:12.05.2024 - 05:22