



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOST MAKİNESİNDE HELLİMLİ PATATES

2 Adet Orta Boy Patates
50 gram Hellim Peyniri
Yarım çay kaşığı Karabiber
Bir tutam taze nane
1 çay kaşığı Tuz

Patatesleri rendeleyin, bir süzgeçe koyun, tuz ilave edin ve iyice karıştırın. Bırakın patateslerin suyu iyice süzölsün.

Bu sırada hellim peynirini minik küpler halinde doğrayın. Naneyi de ince ince kıyın.

Süzgeçteki patatesi ellerinizle bastırarak suyunu iyice sıkın ve süzün. Sonra hellimi, naneyi ve karabiberi de ekleyerek karıştırın.

Arçelik tost makinesinin pişirme alanı büyüklüğünde yağlı kağıt kesin. Büyükçe bir dikdörtgen kesmiş olacaksınız, bu kağıt ile patatesin altı ve üstü tamamen kaplanmış olacak.

Yağlı kağıdı tost makinesine serin, hazırladığınız patatesli karışımı eşit olacak şekilde yağlı kağıda dökün. Bir kaşık yardımıyla köşelerini düzeltin, tam bir dikdörtgen ya da kare form oluşturun. Yağlı kağıt ile üzerini kapladıktan sonra, tost makinesinin de kapağını kapatın. Tost makinesini bastırmayın, yoksa verdiğiniz şekil bozulur.

Patatesi ilk 20 dakika orta derece sıcaklıkta pişmeye bırakın. Pişmeye yaklaştığında yüksek sıcaklığa getirin ve üzeri kızana kadar 5 dakika daha pişirin.

Pişen patatesi geniş bir servis tabağına alın, altındaki ve üstündeki yağlı kağıdı çıkarın, dilimleyerek servis yapın.

