

Kasarli Taze Patates(Firinda)

Malzemeler

10 adet taze patates

1 yemek kasigi tereyagi

Yeteri kadar kasar peynir

Tuz

Kirmizi toz biber

Uzeri maydanoz vs.

Yapilisi

Ilk olarak patatesleri yikayin Daha sonra kucuk bir tencereye patatesleri koyup uzerine su ekleyin.Patatesleri cok fazla pisirmeden haslayin.Haslanan patateslerin suyunu suzun ve ilinmasini bekleyin.Daha sonra kabuklari ile boylamasina ikiye kesip uzerlerine tuz serpistirin.Sonra patateslerin uzerine bicak ile tereyagi surun.Patatesleri Yaglanmis firin kabina dizin.Son olarak patateslerin uzerine kasar peynir dilimlerini koyun. Kirmizi toz biber serpistirin.Onceden isitilmis 200 derecelik firinda uzerleri kizarana kadar pisirin.

Kasarli taze patatesleriniz pistikten sonra firindan cikartin. Sicak ya da ilik olarak servis edebilirsiniz.