

Patates Bohcasi

Malzemeler

4 adet orta boy patates

1 limon

3-4 yemek k. dilimlenmis yesil zeytin

2-3 yemek k. zeytinyagi

1 avuc maydanoz

1 adet yesil soğan

1 cay k. pul biber

Tuz,karabiber

Yapilisi

Patatesleri yıkayıp kurulayın. Kabuklarını soymadan tek tek pisirme kağıdına sarın ve önceden 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dk.kadar pisirin.

Patatesler piştikten sonra kağıtlarından çıkarın ve üst kısmından bir parça kesin. Kasık yardımıyla patatesin içini oyun, ancak kenarlarını çok inceltmemeye dikkat edin!

Patates içlerini bir canaga alın. 1 limonun suyu, dilimlenmiş yeşil zeytin, zeytinyağı, ince kıyılmış taze soğan ve ince kıyılmış maydanozla henüz sıcakken karıştırın. Pul biber, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Hazırladığınız harcı içini oyduğunuz patateslere bolusturarak koyun.

Yemek tabağına bu şekilde koyarak servis edin.