

# Fırın Patatesli Testi Tava

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 8/10

Nevşehir usulü fırın patatesli testi tava, kuşbaşı eti patates ve domatesle buluşturarak yumuşak, sulu ve Kapadokya akşamına uygun bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı dana eti
- 3 adet Patates
- 2 adet Domates
- 2 adet Biber
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

1. Eti ve sebzeleri eş boyda doğrayın.
2. Patatesleri ve diğer malzemeleri testi ya da kapaklı kaba doldurun.
3. Sıcaklığı açıp kapağı kapatın.
4. Yemeği 190°C fırında 50-60 dakika pişirin.
5. 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi orta kalınlıkta doğramak etle aynı sürede yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pavye ve soğan salatası bulundurun.