

Hasselback Potatis

Toplam 67 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 5/10

İnce aralıklarla kesilmiş patatesler fırında pişirilerek yumuşak kalarak baş baş bir tabak haline gelir.

Malzemeler

- 4 adet Büyük patates
- 40 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağ
- 0.5 demet Dereotu

Yapılış

1. Patatesleri alt kenarından ince ince dilimleyin.
2. Tereyağı ve zeytinyağı eritip patateslerin aralarını fırçala sürün.
3. Patatesleri tepsiye dizip 200°C fırında pişirin.
4. Patatesleri dışı kızarıncı yumuşayana kadar 50-60 dakika pişirin.
5. Dereotunu küçük parçalar halinde patateslerin üstüne serpererek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi alt kenarı kaşıkla kaplayıp keserseniz bıçağına kadar indirmezsiz.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne dereotu ve yoğurtlu sos ekleyerek servis edin.

Alerjenler

Süt