

Fırın Patatesli Testi Tava

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açlık bar 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. Patatesleri iri dilimleyip soğan ve biberle fırın kabına alın.
2. Et veya tavuk parçalarını sebzelerin arasına ek kat yerleştirin.
3. Salçalı baharatlı suyu karıştırıp kabın kenarından dökün.
4. Kabı yağlı kağıtla kapatıp patatesler üstten kurumaması için buharlı çeride tutun.
5. 200°C fırında 22 dakika kapalı pişirin.
6. Kağıdı çıkarıp 6 dakika daha pişirin, yüzey hafif kızarsın.

PÜF NOKTASI

Patatesi orta kalınlıkta doğramak etle aynı sürede yumuşamasına sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pavya ve soğan salatası bulundurun.