

# Hasselback Potatis

Toplam 102 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 Zeytinyağı
- 0.5 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patatesleri bütün birakarak ince aralıklarla dilimleyin.
2. Patatesleri yağlayarak aralarından tuz serpin.
3. Patatesleri 200°C fırında 25 dakika pişirin.
4. Tereyağı 2 dakika eritin ve patateslerin üstüne sürün.
5. Patatesleri 20 dakika daha pişirin, dilimler açılarak parlar çıksın.
6. Dereotu serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi altındaki kaşığı koyup keserseniz bir çimbe kadar indirmesiniz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne dereotu ve yoğurtlu sos ekleyerek servis edin.

## Alerjenler

Süt