Sobada Basdırmalı Kartof

Fırında Pastırmalı Patates



20 Dilim basdırma
4 Ədəd kartof
4 Ədəd bibər
2 Ədəd pomidor
4 Dilim kaşar pendiri
1 Çay qaşığı duz

Bu yemək 4 şəxsiyyət hazırlandığı üçün vəsaitlər 4 bərabər parçaya bölünər.
Kartof soyular, dairə şəklində doğranar, pomidor, soyulmadan ortadan kəsilər, yarım dairə şəklində doğranar, iti bibərin nüvələri çıxarılar, bir neçə parçaya kəsilər.
30 x 40 santimetr ölçüsündə kəsilmiş alüminium folyonun ortasına kartof dilimləri kvadrat olacaq şəkildə yan-yana düzülər.
Üzərinə sırasıyla, basdırma və pomidor dilimləri, iti bibər qoyular, duz səpilər, ən üstə bir neçə parçaya kəsilmiş kaşar pendiri dilimləri buraxılar.
Alüminium folyo paketləyər kimi dözər. Hazırlanan 4 paket nimçəyə yerləşdirilər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada 25-30 dəqiqə qədər bişirilər.
İsti xidmət edilər.

Not: Kaşar pendiri bişmə əsnasında əridiyi üçün vəsaitlərin folyoya yapışmasına səbəb olar. Arzu edilməzsə istifadə edilməyə bilər.