



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pommes De Terre Au Bacon Au Four

Fırında Pastırmalı Patates



20 tranches de bacon
4 pommes de terre
4 piments vert
2 tomates
4 tranches de fromage cheddar
1 cuillère à café de sel

- # Ce plat se prépare pour 4 personnes, pour cela, séparez les ingrédients en 4 parties.
- # Épluchez les pommes de terre, coupez en rond. Coupez les tomates du milieu sans éplucher. Coupez en demi rond, sortez les pépins des piments, coupez en quelque morceaux.
- # Placez au milieu du papier aluminium coupé en 30x40 cm, les pommes de terre en forme de carré.
- # Rajoutez les tranches de bœuf, de tomates, les piments, du sel et tout au dessus, des morceaux de fromage.
- # Pliez le papier aluminium comme un paquet. Placez les 4 paquets dans un plat. Laissez cuire au four, préchauffé à 200 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Le fromage risque de coller sur le papier aluminium pendant la cuisson. Vous pouvez choisir de ne pas utiliser si vous le voulez.