

Hasselback Fırında Patates

Peynirli Çıtır Hasselback Patates - Dışı çıtır, içi yumuşacık Swedish usulü dilimlenmiş patates. Mükemmel garnitür tarifi.

15 min

HAZIRLIK

1h

PIŞIRME

1h 15min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 6 patates
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 bardak tereyağ
- 8 dilim cheddar peynir
- 4 dilim domuz pastırması
- 1 bardak ekşi krema
- 2 yemek kaşığı frenk soğanı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

- Fırını ve patatesleri hazırlayın**

Fırını 425°F (220°C) ısıtın. 6 patates temizleyip kağıt havluyla tamamen kurulayın.
- Her patates iki ahşap kaşık ya da çubuk arasına yerleştirin. Patates boyunca her 1/4 inç'te kesikler atın, yaklaşık 4'te 3 oranında keserek - kaşıklar tamamen kesilmesini engelleyecektir.
- Kesilmiş patatesleri parşömen kağıdı serili büyük fırın tepsisine yerleştirin. 2 yemek kaşığı zeytinyağını patatesler üzerine gezdirin, parmaklarınızla ya da fırça ile kesiklere işleyin.
- Patatesleri her yerden 1 tutam tuz ve 1 tutam karabiber ile baharatlayın, baharatın kesiklere girdiğinden emin olun.

5 First bake

Patatesler çatalla delindiğinde yumuşak olana ve kesik kenarları altın sarısı ve çıtır olana kadar 45-50 dakika fırınlayın.

6 Peynir ve üst malzemeleri ekleyin

Patatesleri fırından çıkarın ve dikkatlice 8 dilim peyniri patates kesiklerinin arasına eşit dağılacak şekilde yerleştirin. 4 dilim pastırmayı (ufalanmış) üstlerine serpin.

7 Peynir tamamen eriyip köpürene kadar 5-8 dakika daha fırına koyun.

8 Serve

Fırından çıkarın ve her patatesin üzerine 1 su bardağı ekşi kremadan bir kaşık koyun. Sıcak ve çıtırken hemen servis edin.

İpuçları

Eşit pişme süresi ve tutarlı sonuçlar için benzer boyutta patatesler kullanın.

Maksimum çıtırlık için patatesleri yıkadıktan sonra ve baharatlara bulamadan önce tamamen kurutun.

Patatesin yanlarına ahşap çubuk ya da kaşık koyarak tamamen kesilmesini önleyin.

Fırın tepsisini fazla doldurmayın - düzgün hava dolaşımı ve eşit kızarma için patatesler arasında boşluk bırakın.

Baharatlanmış yağ karışımını dilimler arasına parmaklarınızla ya da fırça ile sürün, böylece lezzet eşit dağılır.

Eşit kalınlık ve patates dilimlerinin arasına kolay yerleştirme için önceden dilimlenmiş peynir kullanın.

Anlık erime ve dökülmeyi önlemek için peynir eklemekten önce ilk pişirme aşamasından sonra patatesleri 5 dakika dinlendirin.

Ekstra çıtır kenarlar için son yağ sürme işleminden önce hafifçe mısır nişastası serpin.