

صينية البطاطا البارميزان

المقادير:

- 1 كيلو بطاطا
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة البارميزان المبشورة
- بصل اخضر للتقديم

طريقة التحضير:

- نقشر البطاطا، ونقطعها لشائح، ثم ندهن 1 ملعقة كبيرة من الزبدة على صينية.
- نرتب الشائح فوق بعضها مع دهن الزبدة ورش البارميزان بين طبقاتها، ونحافظ على كمية صغيرة من البارميزان للوجه.
- نخبز الصينية بالفرن لمدة ساعة حتى تصبح البطاطا ناضجة ومقرمشة.
- نخرج الطبق من الفرن ونقدمه ساخنا مع رشة البصل الأخضر.

الف صحة !