

سیب زمینی کبابی با اسفناج



فر را روشن کرده و می‌گذاریم تا گرم شود (با ۴۰۰ درجه سانتی‌گراد) سیب زمینی‌ها را با پوست خوب شسته، روی آنها را با چنگال چند سوراخ ایجاد می‌کنیم و در فر می‌گذاریم. (حدود ۱ ساعت و ربع زمان برای پخت سیب زمینی‌ها لازم است). بعد سیب زمینی‌ها را از فر درآورده و می‌گذاریم تا خنک شوند.

مواد لازم

سیب زمینی بزرگ = ۳ عدد
 شیر کم چرب = 2/1 فنجان
 پنیر خامه‌ای = 2/1 فنجان
 پنیر چدار = ۱ و 4/3 فنجان
 پیاز خرد شده = 4/1 فنجان
 نمک = 4/1 ق چ
 فلفل سیاه = 4/1 ق چ
 اسفناج خرد شده = ۱۰۰ گرم
 پیازچه خرد شده = کمی

طرز تهیه

فر را روشن کرده و می‌گذاریم تا گرم شود (با ۴۰۰ درجه سانتی‌گراد) سیب زمینی‌ها را با پوست خوب شسته، روی آنها را با چنگال چند سوراخ ایجاد می‌کنیم و در فر می‌گذاریم. (حدود ۱ ساعت و ربع زمان برای پخت سیب زمینی‌ها لازم است). بعد سیب زمینی‌ها را از فر درآورده و می‌گذاریم تا خنک شوند.

بعد با چاقو سیب زمینی‌ها را از وسط به دو نیم تقسیم می‌کنیم و با یک قاشق کوچک کمی از گوشت سیب زمینی را خالی می‌کنیم (حدود ۲ سانتی‌متر توی سیب زمینی‌ها را خالی می‌کنیم). سیب زمینی‌های جدا شده را با چنگال یا گوشت کوب خوب له می‌کنیم.

در یک کاسه بزرگ شیر و پنیر خامه‌ای را با هم مخلوط می‌کنیم (با هم زن) بعد سیب زمینی‌های له شده، یک فنجان از پنیر چدار، پیاز، نمک، فلفل و اسفناج را هم اضافه کرده و همه مواد را با هم مخلوط می‌کنیم.

حال از این مواد درون سیب زمینی‌ها ریخته و روی آنها را با پنیر چدار می‌پوشانیم. سیب زمینی‌های پر شده را به مدت ۱۵ دقیقه درون فر می‌گذاریم تا گرم شده و پنیرها آب شوند. (با ۴۰۰ درجه سانتی‌گراد) در زمان سرو وقتی سیب زمینی‌ها را از درون فر درآوریم روی آنها را کمی پیازچه ریخته و نوش جان می‌کنیم.