سیب زمینی : به ازای هر نفر 2 عدد

پودر سوخاری :1 بسته

شیر : 2 لیوان

تخم مرغ :2 عدد

قارچ: پیمانه

پیاز:2 عدد

جعفری خرد شده: کمی

گوشت چرخ کرده :200 گرم

فلفل دلمه ای سبز و قرمز: 1 پیمانه

کالباس خرد شده :1 پیمانه

پنیر پیتزا: 300 گرم

طرز تهیه:

گوشت و پیاز را تفت میدهیم فلفل دلمه ای و قارچ را اضافه میکنیم و با مواد مخلوط میکنیم و ادویه را اضافه میکنیم و وقتی خوب مواد با هم مخلوط شد از روی گاز بر میداریم و کالباس را اضافه میکنیم.

سیب زمینی را پوست گرفته و یه طرف آن را به اندازه 2 تومانی بردارید و داخل سیب زمینی را تخلیه کنید و به مدت 10 دقیقه در شیر و تخم مرغ بخوابانید و بعد از مواد آماده شده داخل آن را پر کنید و اخرین مرحله پنیر پیتزا را به مواد داخل سیب زمینی اضافه کنید

و بعد از ان سیب زمینی را در پودر سوخاری بغلتانید

\* باید سیب زمینی نم دار باشد ( مخلوط شیر و تخم مرغ)

و با 170 درجه سانتی گراد به مدت 20 دقیقه در فر بگذارید

پودر سوخاری :1 بسته  
شیر : 2 لیوان  
تخم مرغ :2 عدد  
قارچ: پیمانه  
پیاز:2 عدد  
جعفری خرد شده: کمی  
گوشت چرخ کرده :200 گرم  
فلفل دلمه ای سبز و قرمز: 1 پیمانه  
کالباس خرد شده :1 پیمانه  
پنیر پیتزا: 300 گرم  
  
طرز تهیه:  
  
گوشت و پیاز را تفت میدهیم فلفل دلمه ای و قارچ را اضافه میکنیم و با مواد مخلوط میکنیم و ادویه را اضافه میکنیم و وقتی خوب مواد با هم مخلوط شد از روی گاز بر میداریم و کالباس را اضافه میکنیم.  
  
سیب زمینی را پوست گرفته و یه طرف آن را به اندازه 2 تومانی بردارید و داخل سیب زمینی را تخلیه کنید و به مدت 10 دقیقه در شیر و تخم مرغ بخوابانید و بعد از مواد آماده شده داخل آن را پر کنید و اخرین مرحله پنیر پیتزا را به مواد داخل سیب زمینی اضافه کنید  
و بعد از ان سیب زمینی را در پودر سوخاری بغلتانید   
\* باید سیب زمینی نم دار باشد ( مخلوط شیر و تخم مرغ)  
  
و با 170 درجه سانتی گراد به مدت 20 دقیقه در فر بگذارید   
  
نوش جان ^\_^