



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.az) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LABNE PEYNİRLİ KARNİBAHAR PATATES PÜRESİ

1 adet karnabahar
4 adet patates
1 paket labne peyniri
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
100 gram kaşar

Karnabahar ve patatesi birlikte haşladıktan sonra suyunu süzünüz. Çatalla ezdikten sonra labne peyniri tuz karabiber ve margarin ekleyip karıştırıyoruz. Daha sonra bir tepsiye alıp üzerine rendelenmiş kaşarı da ekleyip fırında bir 15 dk üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Sonra servise hazır.

