



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PASTIRMALI PATATES KABUĞU

4 adet büyük patates (fırında veya mikrodalgada pişmiş)
3 yemek kaşığı ertilmiş tereyağı
Tuz
Sarımsak tozu
Kırmızı biber
Karabiber
8 dilim pastırma veya 40 gram sucuk
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
4 ince taze soğan

Pişmiş patatesleri uzunlamasına ikiye bölün.
Kabuklarında yarım cm'lik biraz patates kalıncaya kadar içlerini çıkarın.
Küçük bir kasede tereyağını tüm baharatlarla iyice karıştırın.
Bir fırça yardımıyla patateslerin tüm yüzeyine sürün.
Patateslerin bu şekilde kabukları biraz çıtırdıncaya kadar 10-15 dakika, önceden ısıtılmış 220 derece fırına verin.
Çıkardıktan sonra içlerini peynir ve ufak ufak doğradığınız pastırma dilimleriyle doldurun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında, peynirler eriyene, pastırmalar biraz pişene kadar pişirin.
Fırından çıktıktan sonra üzerini ince ince doğradığınız taze soğanlar ve isteğinize bağlı bir kaşık krema ile süsleyin.

