



FIRINDA PEYNİRLİ PATATES

- 1 kg. patates
- 1 bardak sıcak süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- 2 yumurta
- 150 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri soyun. Tuzlu suda haşlayın. Suyunu çekirin ve püre haline getirin. Sütü, tereyağını, yumurtaları tuzu ve karabiberi katın. Küçük bir tepsiye yayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve sıcak fırında 25 dakika pişirin.

