



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ PATATES

Malzemesi:

6 adet orta boy patates

1 adet limon

50 gr. tereyağı

1 adet soğan

tuz

karabiber

25 gr. kaşar peyniri

25 gr. gravyer peyniri

Süslemek için:

Maydanoz

Hazırlanışı:

Patateslerin kabuklarını soyun, üst kısmını keskin bir bıçakla çok az aralıklarla enine olarak yarın. Üzerine limon suyunu serpin. Tereyağını bir tavada kızdırın. Soyulmuş ve rendelenmiş soğanı bu yağda kavurun. Patatesleri fırın tepsisine dizin. Üzerine soğanı dökün. Tuz ve karabiberi serpin. Sıcak fırına koyarak, 30 dakika pişirin. Rendelenmiş kaşar peynirini ve gravyer peynirini patateslerin üzerine serpip, tekrar fırına koyun. 20 dakika pişirin. Üzeri altın sarısı bir renk alınca fırından çıkarın. Maydanoz ile süsleyerek servis yapın.