



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ROKFOR PEYNİRLİ PATATES

1 fincan eritilmiş tereyağı
800 gram patates
150 ml krema
1 diş sarımsak, dövülmüş
1 fincan süt
200 gram rokfor peyniri
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup halka halka ince bir şekilde doğrayın. Doğradığınız bu patatesleri güveç kaplarına sıra sıra dizin. Ayrı bir kasede sütü, kremayı, eritilmiş tereyağını, tuzu, karabiberi ve dövülmüş sarımsağı karıştırın. Bu sosu güveçteki patateslerin üzerine eşit bir şekilde paylaşın. Üzerlerine rokfor peyniri dilimlerini koyup güveçlerin kapaklarını kapatarak fırında pişirin. Peynirlerin kızarması için pişmesine yakın kapaklarını açın.



Fotoğraf "bebeli" tarafından gönderildi. 30.05.2015