



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLÜ PATATES

1 kg. patates
2 adet soğan
2 yumurta
3 su bardağı süt
150 gr kaşar peyniri rendesi
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Karabiber
Tuz

1- Patateslerin kabuğu soyulup 3 mm inceliğinde yuvarlak halkalar şeklinde doğranır. Fırın kabına patatesler yarı yatık şekilde sırayla dizilir.
2- Soğanlar ince ince doğranır. Tavaya tereyağı ve sıvıyağ konup kızdırılır. Doğranmış soğanlar ilave edilip, kavrulur.
3- Bir kaptta çatalla 2 yumurta iyice çırpılır. Yumurtalara süt de katılıp karıştırılır. Sütlü yumurta soğanlara katılır. Tuz, karabiber katılıp iyice karıştırılır. Sonra bu karışım patateslerin rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Kızgın üzerine dökülür. Üzerlerine finn verilip pişirilir.
