



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLÜ PATATES

4-5 adet patates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kutu süt

PATATESLERİ YUVARLAK DİLİMLER HALİNDE KESİP, KIZARTIYORUZ. KIZARTTIĞIMIZ PATATESLERİ FIRIN TEPİSİNE BİR SIRA DİZİP ÜZERİNE KAŞAR PEYNİRİ SERİYORUZ. BİR KAT DAHA PATATES DİZİP YİNE ÜZERİNE KAŞAR PEYNİRİ RENDESİ SERİYORUZ. ÜZERİNE ÇAY KAŞIĞI İLE BİR KAÇ TEREYAĞ PARÇASI KOYUYORUZ VE PATATESLERİN ÜZERİNE ÇIKANA KADAR SÜT DÖKÜYÖRÜZ. FIRINDA KAŞAR PEYNİRLER PEMBELEŞENE KADAR PİŞİRİP, SICAK SERVİS YAPIYORUZ.