



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KIYMALI PATATES

250 gram kıyma  
4 adet az haşlanmış patates  
2 çorba kaşığı tereyağı  
50 gram kaşar peyniri rendesi  
Tuz, karabiber, kekik,  
1 çorba kaşığı ketçap  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çay bardağı süt

Kıymayı tavada 3 dakika kavurun, üzerine salçayı ekleyip ocaktan alın. Haşlanmış patatesleri fırın tepsisine koyup çatalla ezin. Üzerine tereyağını, baharatları, sütü, ketçabı ve kavrulmuş kıymayı koyup karıştırın. En sonunda üzerine kaşar peyniri rendesi koyun. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.

