



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVİMLİ PATATES

Eyüp Sevinç

6 adet patates
100 g. kaşar peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı
12 adet kuru üzüm
6 adet Frenk soğanı
8 adet taze soğan
3 adet küçük turp
6 adet kiraz domates
Tuz
Karabiber

Patatesleri soymadan bir fırça yardımı ile iyice yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Mikrodalga fırında 15 dakika ya da normal fırında 35 dakika yumuşayınca kadar pişirin. Soğumaya bırakın ve patateslerin üzerinden enlemesine 1 cm kalınlığında kesip kapak çıkartıp bir kaseye aktarın. Kaşar peyniri rendeleyin ve tereyağı ile birlikte kasedeki patatese ekleyin. Tuz, karabiber ekleyerek çatal ile iyice ezerek karıştırın. Karışımı patateslerin içine doldurun. Daha önceden ayarlamış olduğunuz 200 derece fırında 8 dakika kadar pişirin. turpları ince ince dilimleyin ve patateslerin üzerine batırarak farenin kulaklarını oluşturun. Kuru üzümler ile gözlerini yapın ve kiraz domatesleri de ortadan ikiye kesin. Frenk soğanının her birini altı eşit parçaya ayırıp üç tane sağa üç tane sola gelecek şekilde domateslerin iç kısmından patateslere tutturarak burun ve bıyıklarını oluşturun. Kuyruk için taze soğanın yeşil kısmını uygun uzunlukta keserek patatesin arkasına batırın ve servis yapın.

