



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAK PATATES

İkbal Gürpınar

6 adet aynı boy patates
200 gr taze kaşar peyniri
250 gr kıyma
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3-4 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kekik

Soğanlar ve sarımsaklar yemeklik olarak doğranıp sıvı yağda hafifçe kavrulur. Kıyma, domatesler ve ince kıyılmış biberler ilave edilerek kavurma işlemi devam eder. Ocaktan indirildikten sonra baharatlar ve tuz eklenir. Patatesler 10 dakika kadar kaynatılıp kabukları soyulmadan içleri oyulur. Oyulan patateslerin içlerine kıymalı içten birer kaşık koyularak üzerlerine taze kaşar peyniri serpilir ve 170 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirilir. Çanak patateslerimiz sıcak olarak servis edilir.