



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ KERE PİŞMİŞ PATATES

8 büyük patates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 bardak süzme yoğurt
100 gr. rende kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Patatesleri iyice yıkayın. Üzerlerine zeytinyağı sürün. Çatalla bir çok kereler batırın. Haşlayın. Soğumaya bırakın. Çok dikkatlice kabuğunu soyun. Çatalla ezin. Süzme yoğurdu, rende peyniri ve baharatları ilave edip mikserle krem haline getirin. Sıkma torbasına doldurun. Tepsie istediğiniz şekli vererek sıkın. Üzerlerine kırmızı biber serpererek üstten pişirmek için fırına kısa süre için sokun.