



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEDARLI SOTE SEBZELİ YAPRAK PATATES

- 2 adet orta boy patates
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy kırmızı dolmalık biber
- 1 adet orta boy yeşil dolmalık biber
- 1/4 su bardağı haşlanmış mısır
- 1/4 demet maydanoz
- 4 adet çekirdeksiz yeşil zeytin
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Kabukları ince ve şekilleri olabildiğince muntazam olan patateslerin kabuklarını fırçalayarak temizleyin. Bol suda yıkadığınız patateslerin üzerini kağıt havlu yardımıyla kurulaşın. Patateslerin kabuklarını soymanıza gerek yok.

Patatesleri taban kısımlarına denk getirmeden halka şeklinde ince ince dilimleyin. Olabildiğince ince dilimlenmeleri önemli.

Üzerlerini bir yumurta fırçası yardımıyla yağladığınız patateslerin üzerine tuz serpiştirdikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirin.

Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız renkli dolmalık biberleri, çok küçük parçalar halinde doğrayın.

Maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Çekirdeksiz yeşil zeytinleri biberlerle uyumlu olacak şekilde kesin.

Tereyağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Doğramış olduğunuz renkli dolmalık biberleri tereyağında soteleyin.

Çekirdeksiz yeşil zeytin parçaları ve haşlanmış mısır taneleri kattığınız karışımı, kısık ateşte kısa bir süre daha sotelemeye devam edin.

İncecik kıyılmış maydanoz, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber kattığınız sote karışımını bir kenarda bekletin.

Fırından çıkardığınız yaprak patateslerin dilim aralarına rendelenmiş cheddar peyniri serpiştirdikten sonra 10-15 dakika süreyle peynirler eriyene kadar yeniden fırınlayın.

Peyniri eriyen ve dumanı tüten sıcak patatesleri, servis tabaklarına alın. Tereyağında baharatlarla birlikte sotelediğiniz sebze karışımını üzerlerine gezdirdikten sonra sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Pişirme süresini patateslerin büyüklüğüne ve tazeliğine göre azaltıp arttırabilirsiniz. Patateslerin kızarması ve hafif bir renk alması sonuç için önemli. Sarımsak, biberiye, cajun baharatı gibi arzu ettiğiniz baharatları yaprak patates tarafına ekleyebilir, arzu ettiğiniz peynir çeşidini kullanabilirsiniz.

