



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLA

5-6 adet orta boy patates
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 tutam tuz
1 miktar karabiber
1-2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Kaşar ya da dil peyniri

Patateslerin kabukları soyulup ince halkalar şeklinde doğranır. Fırın kabına alınıp biraz tereyağı, tuz ve karabiberle harmanlanır. 200 derece fırında 10-15 dakika pişirilir. Süt ve yumurtalar iyice çırpılıp patateslerin üzerine gezdirilir. Üzerine tereyağı parçaları yerleştirilip, tekrar fırına verilir. Patatesler sütü çekince üzerine kaşar ya da dil peyniri rendesi serpilip peynir eriyinceye kadar fırında tutulur. Üzeri hafif kızarıncaya fırından çıkarılır ve dilimler halinde servis yapılır.

