



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATATES

<https://cook.com.tr>

Domates 4 Adet
Eski Kaşar 4 Yemek Kaşığı
Zeytinyağı 6 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Feslegen 1 Dal
Karabiber 1 Tutam
Su 0.25 Su Bardağı
Patates 0.5 Kilogram
Soğan 2 Adet

Soğanları, domatesleri ve patatesleri ince halkalar şeklinde kesin. 4 yemek kaşığı kadar kaşarpeyniri rendeleyin. Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın kabınıza fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. Bir kat soğan, bir kat patatesi bir kat domates yerleştirin. Zeytinyağının birazını üstüne gezdirip biraz rendelenmiş peynir, tuz, karabiber serpin. Aynı işlemi bir kez daha uygulayın. Ama bu sefer dilimlenmiş soğanlardan sonra patates ve domatesleri yan yana gelecek şekilde dizin. Fesleğen yapraklarını da küçük parçalar halinde aralarına yerleştirin. Peynirinizi serpip zeytinyağını gezdirdikten sonra suyu ekleyin. Ortalama bir saat kadar fırında pişirin. Üstü fazla kahverengileşmeye başlarsa tabağın üzerine COOK Alüminyum folyo koyun. Sıcak servis yapın.

