



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEYAZ PEYNİRLİ PATATES

<https://www.elele.com.tr>

500 gr patates
2 soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr beyaz peynir
4 yumurta
100 gr tam buğday unu
1 kase kıyılmış maydanoz dereotu ve nane karışımı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Patatesleri ve soğanları rendeleyin. Bir süzgece alıp suyunun iyice süzülmesini sağlayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp soğanı çok kısık ateşte kavurun. Ocaktan alın. Beyaz peyniri hamur karıştırma kabında çatalla ezin. Elenmiş unu, yumurtaları, rendelenmiş patatesi ve karamelize olmuş soğanı ekleyerek iyice karıştırın. Kıyılmış yeşillikleri, tuzu ve taze çekilmiş karabiberi de ilave ederek tatlandırın. Karışımı içi yağlanmış yuvarlak bir kalıba doldurun. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyip servis yapın.

