



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞAR PEYNİRLİ VE PATATESLİ PAZI

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

5-6 patates
1 soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
150 g kıyma
2 demet pazı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 yumurta
Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
1.5 su bardağı taze kaşar peyniri rendesi

Yemeklik doğradığınız soğan ve ince kıydığınız sarımsakları zeytinyağında soteleyin. Kıymayı ekleyin ve rengi hafif dönünceye kadar kavurun. Pazı yapraklarını yıkayıp ince doğrayın ve kıymalı karışıma ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp ocaktan alın. Patatesleri hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzüp kabuklarını soyun ve yuvarlak dilimleyin. Bir fırın kabının tabanına boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Üzerine pazılı karışımın yarısını yayın. Üzerine tekrar patates dilimlerini dizin ve kalan pazılı karışımı yayın. En üste kalan patates dilimlerini yerleştirin. Süt, yumurta ve rendelenmiş muskat cevizi bir kasede çırpıp patateslerin üzerine gezdirin. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısı ile patateslerin üzerini kaplayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırın kabını alıp üzerine kalan kaşar peynirini yayın ve üzeri kızarana kadar 10 dakika daha pişirip fırından alın. Sıcak servis yapın.

