



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI PATATES

5 adet iri patates
Kaşar peyniri
3 yemek tereyağı
200 gr. dana kıyma
1 adet soğan
Tuz
2 yemek kaşığı salça

Patatesleri haşlıyoruz. Başka bir tencerede kıyma ve soğanı yağda salça ile beraber kavuruyoruz. Haşlanan patatesleri püre haline getiriyoruz. Kaşarların bir bölümünü ve tereyağı patatese ekleyip, iyice eziyoruz. Cam fırın kabına önce kıymalı harcı üzerine de patates püresini yerleştiriyoruz. Kaşar peyniri ile kaplıyoruz. 180 derece fırına veriyoruz. 15 dakika kaşarlar eriyene kadar fırında tutuyoruz. Kızarıncaya fırından çıkartıp, servis ediyoruz.

