



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LABNELİ PATATES

Hatice Koç

1 kilo patates
1 paket pınar labne
2 yumurta
1 su bardağı süt
kaşar peyniri rendesi
tuz
sıvı yağ

Patateslerin kabukları soyulur, yıkanır ve halka halka doğranır. Daha sonra yağ ve tuz ile harmanlanıp, fırın kabına yerleştirilir ve 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Başka bir kaptaki süt, pınar labne peynir ve yumurtalar karıştırılır. Kızaran patateslerin üzerine dökülür. 10 dakika kadar piştikten sonra kaşar rendesi serpilir, kaşar eridikten sonra fırından çıkarılır ve sıcak servis yapılır.