



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES

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

2 patates
100 gr krem peynir
80 gr kaşar peyniri
2 dilim dana jambon
2 kiraz domates
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Frenk soğanı

Patatesleri iyice yıkayıp yumuşayınca kadar haşlayın. Fırın kabına yerleştirip 15 dakika fırında pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Enlemesine ortadan ikiye kesin. İçlerini kaşık ile çıkarın ve bir kaseye alın. Kaşar peynirini rendeleyip krem peynirle karıştırın. Dana jambonu küçük doğrayıp ekleyin. Ayırdığınız patates içini ilave edip karıştırın. Tuz, karabiber, pul biber ile tatlandırın ve karışımı patateslerin içlerine doldurun. Kiraz domatesleri ince dilimleyip üzerlerine yerleştirin. 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp üzerine frenk soğanı serpiştirin ve sıcak servis yapın.

