



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FIRINDA PEYNİRLİ PATATES

Malzemesi:

700-800 gr. patates

500 gr. ezilmiş beyaz peynir

1 ay bardağı yoğurt

2 ay bardağı süt

tuz

karabiber

1 diř sarımsak

30 gr. tereyağı

Hazırlanışı:

Patatesleri soyun ve 3 mm. kalınlığında dilimler halinde kesin. Kaynar suda 3 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. Yoğurt ve sütü bir tencereye koyun. Ezilmiş peyniri süte katın ve çok kısık ateşte eritin. Tuz ve karabiber ilave edin. Düz bir tepsinin iini sarımsak ile ovun. Sonra yağlayın. Patatesleri tepsiye dizin ve sütlü peyniri üzerine dökün. Sıcak fırında patateslerin üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.