



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ SEBZELİ PATATES

- 1 adet kabak
- 3 adet patates
- 50 gram tulum peyniri
- 50 gram kaşar peynir rendesi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz karabiber
- 1 domates
- 2 çorba kaşığı ketçap
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çay bardağı süt

Küçük boy patatesleri ve kabakları küp küp doğrayıp yıkayın bir tencereye alın. Üzerine sütü döküp 10 dakika kaynatın. Patatesler çok pişmeden hemen tereyağını ekleyin. Daha sonra da tulum peyniri ya da farklı hangi malzeme isterseniz üzerine ilave edip fırın kabına aktarın. Üzerine rendelenmiş peyniri de serpip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Muhteşem bir lezzet oluyor. İsteyen kebab ve hardalı karıştırıp sıcak sıcak üzerine döküp ikram edebilir.