



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA RENDE PATATES

Malzemeler:

6 adet büyük boy patates
4-5 adet yumurta
1-2 diş sarımsak
Karabiber (taze çekilmiş)
Muskat (taze rendelenmiş)
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı galeta unu
200 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Patatesleri yıkayın, soyun, irice rendeleyin. Bir bezin içine koyup sularını sıkın. Ezilmiş sarımsak, karabiber, muskat ve yumurtalarla karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın, galeta ununu serpiştirin. Patatesli karışımı yarım santim kalınlığında olacak şekilde tepsiye yayın. 150 derecede ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 12-15 dakika pişirin. Rende kaşarı patateslerin üzerine serpiştirip, 10-12 dakika daha fırında kızartın. Fırından çıkarın, biraz tuzlayın. Sıcak olarak servis yapın.