



## FIRINDA SÜTLÜ PATATES

3-4 adet patates  
1 kaşık tereyağı  
Yarım litre süt  
1 kaşık kaşar peyniri rendesi  
Tuz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun.  
Dilimlere kesip yağlanmış fırın tepsisine koyun.  
Üzerine tuzu serpip sütü dökünüz.  
En üstede kaşar peyniri rendesi döküp 20-25 dk. pişirin.  
Fırından alıp servise koyup sıcak servis edin.

