



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABUKTAKİ FARELER

Malzeme:

4 adet patates

1 orba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı

5 orba kaşığı süt

60 gram rendelenmiř kařar peyniri

30 gram Bizim Margarin

tuz

karabiber

Patatesleri yıkayın. Kuruladıktan sonra patateslerin üzerini çatalla delin ve sıvıyağ ile yağlayın. Patatesleri fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 1 saat pişirin. Patatesler hafifçe ılıdıktan sonra üst kısımlarını kapak şeklinde kesin. Dikkatlice i kısımlarını kaşık yardımıyla çıkartın. Patateslerin içinden çıkan i kısımlarını yağ, süt, peynirin 3/4', tuz ve karabiberle beraber karıştırarak pre haline getirin. Patateslerin içine preyi doldurun. Geriye kalan rendelenmiş peyniri patateslerin üzerine serpin. Patatesleri birkaç dakika fırınlayıp üzerindeki peynirlerin erimesini sağlayın. Turptan kulak, kuru zmden göz, havuçtan kuyruk ve burun yapın.