



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA PEYNİR PATATES

4 adet büyük boy patates
100 gr. otlu peynir
1 ay bardağı dövölmüş ceviz içi
8 yaprak kuru adaçayı
Tuz, karabiber, pulbiber

Patatesleri iyice yıkayıp, bıçakla derin kesikler oluşturun ve tuz serpin. Üst üste konulmuş alüminyum folyo ve yağlı kağıda tek tek sarın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 1 saat pişirin. Fırından alıp, dikkatlice açın. Kesikleri biraz büyütüp, içine dilimlenmiş peynir, ceviz, adaçayı, karabiber ve pulbiber yerleştirin. Folyoyu kapatın, peynirler eriyinceye kadar yeniden fırınlayın.