



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRİ EZMESİ İLE ELMA DİLİM PATATES

SuperFresh Elma Dilim Patates 1 paket
Keçi Peyniri 250 g
Ceviz İçi (ince doğranmış) yarım su bardağı
Fesleğen 3-4 yaprak
Zeytinyağı 1 tatlı kaşığı
Limon Kabuğu (rendelenmiş) 1 tatlı kaşığı

Peyniri rendeleyin.

Kurutulmuş domatesleri sıcak suda 5 dakika bekletin. Daha sonra süzüp incecik kıyın.

İnce çekilmiş ceviz içi, kıyılmış fesleğen, rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip tüm malzemeyi karıştırarak peynirli bir ezme elde edin.

SuperFresh Elma Dilim Patates'leri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

Patatesler kızarıncaya fırından alın, peynirli ezme ile birlikte servis yapın.

