



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRLİ VE KEKİKLİ PATATES

### Malzemeler

1 kg. patates

130 gr. rendelenmiş keçi peyniri

1 ActiFry kaşığı sıvı yağ

ActiFry kaşığı tatlı kırmızı toz biber

3 dal taze kekik

Patatesleri temizleyip kabuklarını soyun ve 1 cm.'lik küpler halinde kesin. Patatesleri tuzlu su dolu bir kaseye alın ve 15 dakika bekletin.

Kekik yapraklarını dallarından ayırın. Kağıt havluyla patatesleri iyice kurulayın. Pişirme haznesine zeytinyağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra patatesleri ilave edip 30 dakika kızartın.

Annenize, patateslerin ActiFry'ın pişirme haznesine konmadan önce iyice kurulması gerektiğini hatırlatın. Bir kağıt havlu yardımıyla patatesleri iyice kurulayın.

Patateslerin üzerine peynir, kekik ve toz biberi ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Not: Pişirme süresi patateslerin cinsine ve kesim şekline göre değişiklik gösterebilir.