



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KÖZLENMİŞ PATATES

8 adet patates
3 çorba kaşığı margarin
2 adet soğan
150 gr. kıyma
5 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Karabiber
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri kabukları ile birlikte oradan ikiye bölün ve fırın tepsisine dizin. Önceden 180 C°'ye ısıtılmış fırında közleyin. Tavaya yağı alıp ısıtın. Soğanları küp şeklinde doğrayın ve ısıttığınız yağda kıymayla birlikte kavurun. Sivri biberleri ve maydanozu ince doğrayıp tavaya ekleyin. Salça, tuz ve karabiberide tavaya ilave edip birkaç dakika kavurun. Közlenmiş patateslerin ortalarını oyup hazırladığınız karışımı içlerine doldurun ve fırın tepsisine dizin. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden 180 C°'ye ısıtılmış fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirin.

