



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY PATATES ESKALOP (MİKRODALGA)

4 kişilik  
4 adet orta boy patates  
1 adet küçük soğan  
Tuz  
Karabiber  
Yarım su bardağı süt  
3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Kırmızı toz biber

1 Patatesleri soyun. İnce ince dilimleyin. Soğanı soyun. Piyazlık doğrayın.  
2 22 cm çapında bir fırın kabına sıra halinde dizin.  
3 Üzerine tuz ve karabiber serpin. Üzerine süt gezdirin.  
4 Rendelenmiş peynir ve kırmızıbiberi serpin.  
5 Mikrodalga fırınınız varsa kabın üzerini streç filmle örtün. Yüksek derecesinde 6 dakika pişirin.  
6 Daha sonra üzerini açın. Orta derecede 6 dakika daha pişirin.  
7 Fırından çıkarın. Kapağını kapatıp, 6 dakika beklettikten sonra servis yapın.

Not: Normal fırında da patatesler yumuşayana dek pişirebilirsiniz.

---