



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELER:

4 iri patates
4 orba kaşığı tereyağı
8 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 kahve fincanı dilimlenmiş yeşil zeytin
1 kahve fincanı dilimlenmiş siyah zeytin
Rus salatası(küçük bir kavanoz garnitür ve mayonezle hazırlanmış)
Tuz
Ketçap
Hazırlanışı:

Patatesleri yıkayıp kurulayın. İnce bir şişle herbirinin üzerine delikler açın. Ayrı ayrı alüminyum folyaya sarıp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin.
Patatesleri fırından çıkarıp folyoları açın. Patateslerin üzerini bıçakla kesip iki yana açın. Herbirine birer çorba kaşığı tereyağı ekleyip tuz serpin ve bıçağın ucuyla iyice karıştırarak yedin.
Kaşar peyniri, dilimlenmiş siyah zeytin, dilimlenmiş yeşil zeytin. Rus salatasını patateslerin üzerine paylaştırıp, isteğe bağılı olarak ketapla hemen servis yapın
