



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURUTULMUŞ DOMATESLİ PATATES

4 adet patates
Yarım ay bardağı krema
60 gram endelenmiş parmesan peyniri
60 gram rendelenmiş mozzarella peyniri
4 adet kurutulmuş domates
2 adet kıyılmış taze soğan
3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
4 yemek kaşığı sana yağı
Tuz
Karabiber

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Patatesleri bütün olarak yumuşayınca kadar 30 dakika kadar fırında pişirin. İkiye bölüp içlerini kaşıkla çıkarın ve bir kaseye ayırın. Tuz ve karabiber ekleyip ezin. Taze soğanları ince doğrayın. Kurutulmuş domates ve mozzarellayı da ufak doğrayıp karışıma ekleyin. Sana yağı, Maydanoz ve kremayı da ilave edip iyice karıştırın ve patateslerin içine paylaşın. Parmesan peynirini üstlerine serpip 15 dakika daha pişirin ve sıcak servis yapın.