



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE PEYNİRLİ KUMPIR

Malzemeler:

10 adet orta boy patates

1 su bardağı mayonez

1 kutu labne peyniri

4 adet taze soğan

tuz

Karabiber Yapılışı:

1- Labne peyniri ve mayonezi ezerek karıştırın.

2- Krema kıvamına gelince biraz tuz ve karabiber ilave edin.

3- Taze soğanları yıkayıp kuruladıktan sonra sadece yeşil taraflarını keskin bir bıçakla çok ince doğrayın.

4- Hazırladığınız peynirli mayonezli karışıma kıyılmış soğanı ilave edip karıştırın.

5- Patatesleri yıkadıktan sonra tuzlayın, alüminyum folyoya sarın.

6- Önceden 220 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Patatesler ilinliğinde folyoyu ortasından yarıp, patatesi iki ucundan hafifçe bastırarak ortasında açtığınız yarığı genişletin. Biraz tuz serpin.

7- Patateslerin ortalarına hazırladığınız labne peyniri karışımı koyun. Üzerini ince kıyılmış taze soğan yaprakları ile süsleyip servis yapın.