



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KUMPIR

Pınar Labne Peynir
Pınar Tereyağ
Pınar Jambon
Patates
Alüminyum folyo
1 adet soğan

Patatesleri alüminyum folyalara sarıp 240 °C fırında pişirin. Minik küplere halinde kesilmiş jambon ve 1 adet soğanı tereyağında pembeleştirin. Patateslerin üst üst kısmını kapak şeklinde keserek alın. Patates içlerini ezip Labne ve jambonları ekleyin. Hazırladığınız malzemeyi patateslerin içine doldurun. Üzerlerini ayırdığınız jambon dilimleriyle süsleyip sıcak servis yapın.