



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PATATES GRATEN

- 3 adet orta boy patates
- 1 paket Labne
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı kaşar peyniri (rende)
- 1 çay kaşığı muskat rendesi
- 1 Tutam Tuz

- 1- Patatesleri soyarak yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Sarımsakları rendeleyin.
- 2- Fırın kabınızı yağlayın. Patatesleri 1 sıra dizin ve üzerine labneden sürün. Biraz sarımsak, muskat ve tuz serpin. Patates ve labne bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile kapatarak 180 derece önceden ısıtılmış fırında patatesler yumuşayınca kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin.
- 3- Patateslerin üzerindeki alüminyum folyoyu alın. Rendelediğiniz kaşar peynirini labneli patateslerin üzerine serpin.
- 4- Fırını 200 dereceye getirin, yemeğinizin üzeri fotoğraftaki gibi kızarıncaya kadar fırınlayın ve sıcak servis yapın.