



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PATATES

İsmail Muratoğlu

Pınar labne peyniri

Patates

Tuz

Su

Çeşitli baharatlar

İlk olarak patatesler yıkanıp bütün bir biçimde kabukları soyulmadan su yardımı ile haşlanır,haşlama işleminin ardından patateslerin iç kısımları oyacak ile alt kısımları alınmadan oyulur.Oyulan kısımların içerisine labne peyniri,tereyağı,tuz ve çeşni konularak folya ile patatesler sarılır.Ardından 170c fırında 15dakika kadar fırınlanıp sıcak arasıcak olarak servis edilenilir.