



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİKRODALGA FIRINDA PATATES

6 orta boy, unlu patates,
4 yemek kaşığı taze peynir,
2 yemek kaşığı krema,
karabiber,
2'şer dilim salam ve jambon,
kırmızı ve sarı biber,
2 dilim füme somon balığı,
2 tatlı kaşığı havyar,
garnitür için yeşillik.

Patatesleri soymadan iyice yıkayın, birkaç kez çatal batırın ve kapaklı bir kaseinin içine koyarak mikrodalga fırında 650 watta 8-9 dakika pişirin, pişme süresince patatesleri 1 kez çevirin. Peyniri krema ile karıştırın, karabiber katın. Patatesleri yarın, içine peynirli krema, salam, yeşillik, biber, jambon havyar ve füme balık doldurun. Salata yaprakları üstünde servis yapın.