



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DİLİMLERİ

MALZEMELER

4 adet iri patates
2 adet yumurta
100 gr beyaz peynir
4-5 dal maydanoz ve yeşil soğan
100 gr kasar peyniri
2-3 yemek kaşığı ketçap
4 adet milföy hamuru
Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Patatesleri kabuklu haslayıp soyun. Enine 2 ye bölün. İçlerin kasıkla oyun.

Çıkan patatesleri bir kaba alıp çatalla ezin. Üzerine tuz karabiber serpin.

İnce kıyılmış maydanoz, yeşil soğan, ezilmiş beyaz peynir ve yumurtaları ilave edin. İyice karıştırın. İçleri oyulmuş patatesleri fırın kabına yerleştirin.

İçlerine harçtan doldurun. Üzerine kasar peynir rendesi serpin. 180 derece ısılı fırında peynirler kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp üzerine ketçap gezdirip servis yapın. Sepet şekli vermek için milföy hamurlarını seritler halinde kesip ay şekli verin. Fırında kızartıp patateslerin üzerine yerleştirin.

[ML® Kabuklu Patates için tıklayın](#)