



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KABUĞU KIZARTMASI

Malzemeler :

Patates 20 Adet

Tuz -Karabiber

Kaşar Peyniri (rendelenmiş) 100 Gr

Biberiye 4 Çorba Kaşığı

Komili Riviera zeytinyağı

YAPILIŞI:

- 1- Patatesleri iyice yıkayın. Kabuklarını cips gibi ince ince, istediğiniz şekli vererek kesin.
 - 2- Elde ettiğiniz patates kabuklarını tuzlayın ve biberleyin. Komili Riviera zeytinyağı ile derin yağda kızartın.
 - 3- Patates kabuklarını iyice süzerek yağdan çıkartın. Bir tepsiye dizin.
 - 4- Üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini ve biberiyeleri serpip ısıtılmış fırına sürün.
 - 5- Peynir eriyince fırından alıp sıcak olarak servis yapın.
-