



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES RÖŞTİ

3 adet patates (haşlanmış, rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet karpas biber (doğranmış)
1 adet yeşil biber (doğranmış)

Patatesleri kaynar suya alın ve dış katmanı yumuşayana kadar pişirin.

Haşlanmış patatesleri rendeleyin.

Ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı ile biberleri soteleyin.

1 yemek kaşığı tereyağı ile yağladığınız ve ısıttığınız diğer tavaya rendelediğiniz patateslerin yarısını tavaya koyun ve bastırarak düzleştirin.

Üzerine biber karışımını ve kaşar peynirini ekleyin. Üzerine ise kalan patatesin yarısını ekleyin ve düzleştirin.

Kısık ateşte alt kısmı kızarana kadar pişirin.

Düz bir tencere kapağı yardımıyla röştüyü ters çevirin ve diğer tarafı da kızarana kadar pişirin.

Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Not: Patateslerin çok fazla değil, rendelenecek kıvamda haşlanmasına dikkat edin.

