



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SEPETİ

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

Patatesleri kabuklu haşlayıp soyun. Enine 2 ye bölün. İçlerin kaşıkla 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 karıştın.

İçleri oyulmuş patatesleri fırın kabına yerleştirin. İçlerine harçtan doldurun. Üzerine kaşar peynir rendesi serpin.

180 derece ısıllı fırında peynirler kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından alıp üzerine ketçap gezdirip servis yapın. Sepet şekli vermek için milföy hamurlarını şeritler halinde kesip ay şekli verin. Fırında kızartıp patateslerin üzerine yerleştirin.

