



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KARNABAHAHAR

MALZEMELER

1 orta boy karnıbahar
2 orta boy patates
1 adet kuru soğan
100 gr kaşar peyniri
1 kaşık domates salçası
100 gr margarin
1.5 su bardağı su
karabiber
pulbiber
kekik
tuz

HAZIRLANIŞI

Patates ve karnıbaharı ayrı ayrı haşlayın. Tencereye 100 gr margarin koyup ince kıyılmış soğanı kavurun. Salçayı ilave edip kavurduktan sonra 1.5 bardak su ilave edin. Baharatların hepsini ilave edin. Kaynamaya başlayınca çiçekleri saplarından ayrılan karnıbahar ile dilimlenmiş patates ilave edin. 5 dakika kaynatın. Ayrı bir fırın tepsisine koyup üzerine kaşar rendeleyerek fırına koyun. 250 derecede 15 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.