



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 4 adet patates
- 500 g ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- ½ kutu Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı süt
- tuz ve karabiber
- üzeri için:
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz

Hazırlanışı

1. Patatesleri haşlayıp ezin.
2. Ispanakları haşlayıp ince ince kıyın.
3. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
5. Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Soğanlar renk alınca içine kıyılmış sarımsakları, haşlayıp kıydığınız ıspanakları, kırmızı pul biberi ve tuz ve karabiberi ilave edip kavurun.
7. Ayrı bir kâseye haşlayıp ezdiğiniz patatesleri, ½ kutu Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürmeyi ve sütü koyup iyice karıştırın. En son içine ıspanaklı harcı ilave edip harmanladıktan sonra fırın tepsisine alın.
8. En son olarak üzerine iri çekilmiş cevizi serpip Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.