



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TAZE PATATES

Malzemesi:

1 kg. taze patates

1 çorba kaşığı zeytinyağı veya tereyağı

Tuz

150 gr. kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Taze patatesleri iyice yıkadıktan sonra, üzerini kazıyın. Tekrar yıkayıp, kurulayın. Ortadan ikiye bölün. Yağlanmış bir tepsiye kesik kısımları alta gelecek şekilde dizin. Üzerlerine zeytinyağı sürün. Tuz serpin. Sıcak fırına koyup, ortalama 30 dakika pişirin. Sonra keskin bir bıçakla patateslerin üst kısımlarından enine olarak yarın. Aralarına birer dilim kaşar peyniri yerleştirip, tekrar fırına koyun. Peynir hafifçe erimeye başlayınca kadar fırında tutun ve sıcak olarak servis yapın.