



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ PATATES

4 adet patates  
100 gr. otlu peynir  
1 ay bardağı iri dövülmüş ceviz içi  
8 yaprak kuru adaçayı  
2 orba kaşığı kıyılmış maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber

Patatesleri yıkayıp üzerine bıçakla derin kesikler oluşturun ve tuz serpin. Alüminyum folyoların üzerine yağlı kağıt koyun ve patatesleri sarın. 200 derece fırında 1 saat pişirin. Patatesleri fırından alıp açın. Kesikleri biraz büyütüp dilimlenmiş peynir, ceviz, adaçayı, karabiber ve pulbiberi içlerine yerleştirin. Kıyılmış maydanoz serpip folyoyu kapatın ve yeniden fırına verin. Peynirler eriyene kadar pişirin.