



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES

8 Adet Patates
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Adet Yumurta
2 Su Bardağı rendelenmiş Kaşar Peyniri
1/2 Su Bardağı Süt
Tuz
Maydanoz

Patatesleri ortadan ikiye ayırın. Üzerlerine zeytinyağı sürün. Fırın tepsisine dizin. Tuz serpin. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında 35 dk pişirin.

Bu arada küçük bir kaptaki yumurtayı çırpın. Rendelenmiş kaşar peynirini ve sütü ilave edin. Fırından aldığınız patateslere bu karışımı sürün. Tepsiyi tekrar fırına verin. Üzeri pembeleşinceye dek fırında tutun. Dilerseniz maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapın.