



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ PATATES

6 adet patates (orta boy)  
1 çorba kaşığı un  
20 gr parmesan peyniri  
60 gr tereyağ  
İstenilen miktarda tuz  
İstenilen miktarda karabiber

Patatesleri verev olarak kalınca 4'er eşit parçaya bölüyoruz. Un, rendelenmiş parmesan, tuz ve karabiberi buzdolabı poşetinin içine koyup iyice sallayarak karıştırıyoruz. Sonra patatesleri de ekleyerek tekrar sallayarak karıştırıyoruz. Kenarlarını ve altını yağladığımız fırın kabının içine patatesleri yerleştiriyoruz. Torbanın içinde harç kaldıysa üzerlerine serpiştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dk pişiriyoruz.