



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES

4 adet patates

150 gr. beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Kekik

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri yıkayıp kabuklarıyla ikiye bölün. Fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp içlerini oyun. Çıkan patates içini tereyağı, peynir ve baharatlarla karıştırıp patateslerin içine doldurun. Fırında 10 dakika daha pişirin.