



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE PEYNİRLİ FIRINDA PATATES

Gamze Karaoğlu Doğutürk

500 gr patates
2 ad kırmızı dolmalık biber
2 ad yeşil dolmalık biber
6 ad mantar (isteye göre)
2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 paket pınar labne peyniri
2 bardak süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
tuz
karabiber
kırmızı toz biber
nane
maydanoz

Patatesleri küp küp doğrayın.yağda kavurup baharatları ekleyin.biberleri ve mantarları doğrayıp patateslere ekleyip mantarlar yumuşayana kadar kavurun.diğer tarafta tencerede yağ eritip unu kavurun.sütü ekleyip kısık ateşte koyulaşincaya kadar pişirin.soğuduktan sonra pınar labne peyniri ekleyin.patatesleri fırın tepsisine alıp üzerine pınar labneli sosu ekleyin.üzerine 2 su bardağı kaşar peyniri rendesi ekleyip 200 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin.üzerini maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.