



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFOR PEYNİRLİ PATATES GÜVEÇ

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Fincan
Rokfor Peyniri 200 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Patates 800 Gram
Sarımsak 1 Adet
Krema 150 Gram
Pastörize Süt 1 Fincan

Patateslerin kabuklarını soyup halka halka ince bir şekilde doğrayın.
Doğradığınız patatesleri güveç kabına dizin.ayrı bir kaptaki sütü, kemayı, tuzu karabiberi dövülmüş sarımsağı zeytinyağını karıştırın.
Bu sosu güveçteki patateslerin üzerine eşit bir şekilde paylaşın, üzerine rokfor peyniri dilimlerini koyup, güveçlerin kapağını kapatıp fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
Pişmesine yakın üzerini açın peynirler kızarsın.

