



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RÖŞTİ PATATES

3 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 tutam rende kaşar

Patatesler yarım kıvamda haşlanır. Kabukları bıçakla soyulur ve rendenin iri kenarıyla rendelenir. Tavaya tereyağı konur. Rende patates tavanın şekline göre yerleştirilir. Üzerine tuz ve karabiber ekilir. Bir yüzü kızarıncaya tabak yardımıyla ters çevrilir. Üzerine kaşar bırakılır. Kaşar eriyince servis tabağına aktarılır. Üzerine arzuya göre ızgarada pişmiş tavuk, et ya da balık yerleştirilir.
