



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARANTELLA

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

4 iri patates,
200 gram rokfor peyniri,
4 iri domates,
1 tutam kekik,
3 orba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patatesleri kaynar tuzlu suda haşlamalı. Sonra sıcak sıcak kabuklarını soyup bir kenara bırakmalı. Patatesler soğuyunca bunları dilim dilim doğramalı Pyrex bir kayak tabağı zeytinyağına bula. malı. Patates dilimlerini bu tabağı düzenli bir biçimde dizmeli. Tuzunu ve biberini serptikten sonra dilimlenmiş peynirleri yerleştirmeli. Tabağın çevresine de kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dilim dilim doğranmış domatesleri oturtmalı. Kekiğı serptikten sonra kalan zeytinyağını gezdirerek dökmeli: pyrex kayak tabağı orta ısıllı fırına koymalı. Tarantella'yı fırında 25-30 dakika kadar tuttuktan sonra çıkarıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.