



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VARLI PATATES

- 1 kg patates
- 1 ay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 ay kaşığı kimyon
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı tereyağı
- Arası için:
- 1 adet kapyra biber
- 1 adet domates
- 1 su bardağı rende kaşar

Patatesler soyulur ve iri rndelenir. zerine tuz, kırmızı pul biber, kekik ve tuz ilave edilir, karıştırılır. Mevcut tereyağının yarısıyla tava yağlanır. Patatesin yarısı bastırarak tavanın şekline göre yerleştirilir. zerine doğranmış domates, biber ve rende kaşar yayılır. Kalan patates üzerine bastırarak yerleştirilir. Orta ateşe yerleştirilir. 10-15 dakika kadar piştikten sonra kızarmış olması gerekir. Bir kapak yardımıyla ters çevrilir. Bu arada tavaya tekrar tereyağı sürülür. Bu yüzü de kızarınca ateşten alınır, servis tabağına aktarılır. Pasta gibi keserek servise sunulur.