

Yogurtlu Kumpir

Malzemeler

2 kumpirlik patates
100 gram suzme yogurt
50 gram gorgonzola veya rokfor peyniri
Birkac dal frenk sogani
Tuz
Karabiber
Isterseniz dere otu
Suslemek icin;
Akdeniz yesillikleri

Yapilisi

Firini 220 dereceye ayarlayin. Patatesleri yıkayıp uzerine catalla birkac yerden delikler acin ve mikrodalga firinda arada cevirerek 10 dk. pisirin. Patatesleri firin tepsisine aktararak kabugu kuruyuncaya kadar pisirin. Yogurt ve peynirin yarisini bir kapta cirpin. Patatesleri uzunlamasına ortadan hafif kesin ve icini catalla ezin. Tuz, karabiber serpistirin. Kalan peyniri iclerine paylastirip karistirin. Hazirladiginiz yogurt karisimini patateslerin icine doldurun. Dogranmis frenk soganini serpistirip servis yapin.