



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU PATATES

4 adet Banvit Piliç Jambon (ince şerit kesilmiş)
15 adet küçük boy patates (hafif haşlanmış)
120 gr beyaz peynir (tam yağlı, hafif yumuşak)
50 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı ekmek kırığı

Patatesleri ikiye kesin. Kırılmamalarına dikkat ederek, ince kenarlı bir tatlı kaşığı ile ortalarını boşaltın. Çıkardığınız patatesleri çatalla püre kıvamına gelinceye kadar ezin. Beyaz peynir, 20 gr kaşar peyniri, jambon, maydanoz ve ekmek kırıntısını çatalla iyice karıştırın. Peynirli patates karışımını yarım patateslerin içine paylaşırıp, bir fırın tepsinine yerleştirin. Üzerlerine kalan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 15 dak. pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

