



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU YOĞURT PATATES

4 dilim Banvit Piliç Jambon (ince kıyılmış)
4 adet büyük boy patates
125 gr yoğurt (süzme)
2 çorba kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
125 gr cheddar peyniri (şerit kesilmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Patateslerin üzerinde birkaç yerine sivri uçlu bıçak ucu batırıp, fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, yumuşayınca kadar, yaklaşık 50-60 dak. pişirin.

Yoğurt, tereyağı, zeytinyağı, peynirin 3/4 ü, jambon, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Patatesler elle tutulabilecek kadar ılıncaya kadar dinlendirin. Her birinin üzerinden 1/3 oranında olacak şekilde kapak kesin. Büyük kısmının içini, kenarlarında 5 mm kalınlığında patates kalacak şekilde dikkatlice boşaltın.

Çıkardığınız içleri çatalla hafifçe ezerek yoğurtlu karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.

Yoğurtlu karışımı patateslerin içlerine paylaştırın. Üzerlerine kalan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirip, servis yapın.

