



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞARLI PATATES OTURTMASI

3 adet büyük patates (750 gr)  
4 adet yumurta  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (100 gr)  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tatlı kırmızı biber  
Tuz  
Karabiber

Patatesleri suda, diri olarak (patateslerin kabuklarının soyulacak kıvama gelmesi, ancak kendilerinin diri kalıp, pişmemeleri gerekmektedir.) haşlayın. Patatesleri, haşladıktan sonra, soğuk suyun içine alıp, bekletin.

Kaşar peynirini rendeleyin.

Patatesleri soyun ve rendenin iri bıçağıyla rendeleyin.

Yağı, teflon tavada kızdırın Rende patatesleri yayıp, her iki yüzünü de çevirerek, kızartın.

Patates oturtmasının üzerinde 4 adet çukur açarak, yumurtaları bu çukurun içine kırın. Tavanın kapağı kapalı olarak 1-2 dk pişirdikten sonra, rende kaşar peynirini oturtmanın üzerine serpin (yumurta sarılarına serpmemeye dikkat edin).

Yumurtalar istediğiniz şekilde pişip, peynirler eriyince tavayı ateşten alıp, hemen servis yapın.

