



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PATATES OTURTMASI

4 patates
4 yumurta
1 kaşık nebati yağ
1 soğan
60 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Yıkanmış patatesler bir tencerede yumuşayana kadar pişirilir. Piştikten sonra su boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Kabukları soyulduktan sonra rendelenir. Soğanın kabukları ayıklanır, 1 yemek kaşığı yağ ile beraber başka bir tencerede kızartılır. Rendeli patatesler, tuz, biber ve rendeli kaşar peyniri birkaç dakika ateşte bırakılır. Bu arada karıştırmak gereklidir. Ötede, bırakılmış patateslerin üzerinde çukur açılır. Beher patatese 1 yumurta sarısı oturtulur. Yumurtanın beyazı pişince sıcak servis yapılır.