



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇANAK PATTESTE YUMURTA

3 adet portakal kadar patates

6 adet yumurta

1 su bardağı rende kaşar

1 ay kaşığı kimyon

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı toz biber

Patatesler kabuklu olarak yarım haşlanır. Sonra kabukları soyulur, ortadan kesilir. Küçük bir kaşıkla oyulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Tuz, kimyon, toz biber serpilir. Rende kaşar bırakılır. Her patates çanağına bir yumurta kırılır. 190 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.