



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEDARLI YUMURTALI PATATES

3 adet büyük boy patates

3 adet yumurta

6 dilim çedar peyniri

3 tatlı kaşığı tereyağı

Karabiber

Tuz

Ayçiçek yağı

Patatesleri kabuklarını soymadan ortadan ikiye bölüyoruz. Ortasını, kenarları bir santim kalacak şekilde çıkarıyoruz. Diri kalacak şekilde haşlıyoruz ve ardından kızartıyoruz. Yumurtaların sarısı ile beyazını ayırıyoruz. Peyniri rendeliyoruz. Tavadaki tereyağını eritiyoruz. Patatesi yağın üstüne koyuyoruz. Yumurtanın akını patatesin içine yerleştiriyoruz. İki dakika sonra yumurtanın sarısını koyuyoruz. Kalan boşluğa peynir rendesini serpiyoruz. İki-üç dakika peynir rendesi eriyene kadar, tavanın kapağı kapalı olarak pişiriyoruz.

