



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİTME PEYNİRLİ PATATES KÖZLEMESİ

4-5 adet iri patates
60 gr eritme peyniri
1 çorba kaşığı taze soğan
1 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın sarısı
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız. Patatesleri kabukları ile fırınlayıp, bir tahtanın üstüne alınız. Keskin bir bıçakla üst düz kısmından 1,5 cm'lik bir dilim keserek, kaşıkla içlerini boşaltınız. Yarım cm'lik bir kabuk bırakıp, patatesleri delmemeye dikkat ediniz. Patateslerin oyduğunuz içlerini orta boy bir kaseye koyup, bir kenara bırakınız. Oyulmuş patatesleri ızgara tepsisine diziniz. Kasedeki patates içlerini eritme peynirli harç malzemesiyle iyice çırparak karıştırınız. Tepsiyi fırına sürüp patatesleri 10-12 dakika, harcın üstü altın sarısı olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp patatesleri, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.