FIRINDA JAMBONLU PATATES

http://www.hurriyet.com.tr

4 adet büyük yumurta
200 mililitre krema
½ çay bardağı süt
150 gram dana jambon
150 gram kaşar rendesi veya birkaç çeşit peynir karışımı
9-10 adet orta boy patates
1 silme çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)

Patatesleri yıkadıktan sonra üzerini geçecek kadar su ve biraz tuz koyup haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup yarım santimetre kalınlığında dilimleyin. Kelepçeli kalıbın içine yağlı kağıt koyup kenarları da kaplayacak şekilde iyice yerleştirin. (Malzeme sıvı olduğu için bazı kelepçeli kalıplarda sızıntı olabilir, yağlı kağıt bunu engellemek içindir.) Yumurtaları bir kasede iyice çırpın. İçine krema, tuz, taze çekilmiş karabiber ve muskat rendesini ekleyip karıştırın. Kalıbın dibine bir sıra patates yerleştirip biraz kremalı harçtan dökün. Üzerine jambon, kaşar peynir rendesi ve biraz kremalı harç dökün. Tekrar patates, üzerine kremalı harçtan koyun. Jambon, kaşar rendesi ve yine sosu ekleyin. En son bir sıra patates, kaşar rendesi ve kalan sosu dökün. Kelepçeli kalıbı bir tepsinin içine oturtarak fırına verin. 180 derecede önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirip fırından çıkarın. Ilınınca kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis edin.