



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATATES

<https://turkinfo.hu>

Rakott krumplic

1,5 kilo patates  
10 adet yumurta  
250-300 gr sucuk  
500 gr krem şanti  
200 gr kaşar peyniri  
Tuz  
Margarin  
Kırmızı toz biber

Patatesleri kabuğuyla tuzlu suda pişirin, yumurtaları da 10 dakika kaynatın, ve ikisini soğumaya bırakın. Hepsini soyun ve kalın dilimleyin. Dibi yağlanmış bir tepsiye patateslerin yarısını dizin, üstüne tuz serpin. Patateslerin üstüne krem şantinin yarısını dökün, sonra yumurtaları dizin. Yumurtaların üstüne dilimlenmiş sucukları koyun, ve hepsini geri kalan patateslerle kapatın. Tuzlayın, üstünde krem şantiyi dağıtın, ve rendelenmiş kaşar peyniriyle tamamlayın. Bunun üstüne 2-3 tutam kırmızı toz biber serpin. Fırında yüksek ateşte kızarana kadar pişirin.

