



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVYER PEYNİRLİ PATATES KÖZLEMESİ

4 adet iri patates

125 gr (1 su bardağı) gravyer peyniri rendesi

1 küçük elma (soyulup, ortası çıkarılmış ve ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı hardal

1 çay kaşığı tuz

50 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 gravyer 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.