



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU KUMPIR

4 dilim Banvit Piliç Jambon (ince kıyılmış)
4 adet büyük boy patates
125 gr süzme yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
125 gr cheddar peyniri (şerit kesilmiş)
Tuz
Tane karabiber

Patateslerin üzerinde birkaç yerine sivri uçlu bıçak ucu batırıp, fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, yumuşayınca kadar, yaklaşık 50-60 dak. pişirin.
Yoğurt, tereyağı, zeytinyağı, peynirin 3/4'ü, jambon, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.
Patatesler ılıncaya kadar dinlendirin. Her birinin üzerinden 1/3 oranında olacak şekilde kapak kesin. Büyük kısmının içini, kenarlarında 5 mm kalınlığında patates kalacak şekilde dikkatlice boşaltın. Çıkardığınız içleri çatala hafifçe ezerek yoğurtlu karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.
Yoğurtlu karışımı patateslerin içlerine paylaşın. Üzerlerine kalan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirip, sıcak servis yapın.

