



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANARYA YUVALI YUMURTA

2 adet yumurta beyazı
Yarım kg patates
1 ay bardağı ekmek kırıntısı
1 ay bardağı doğranmış sucuk
1 tutam kıyılmış maydanoz
Yarım ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
1 ay bardađı galeta unu

Patatesler haşlanır, ezilir. Üzerine yumurta beyazı galeta unu, rende kaşar, tuz, karabiber ve maydanoz eklenir ve güzelce yoğrulur. İki parçaya ayrılır. Yuvarlanır, yağlı kağıt serilmış bir fırın kabna konur. Elle biraz bastırılır. Üzerine galeta unu serpilir. Tam ortasına çay bardağı ile bastırarak çukur yapılır. Buraya yumurta sarısı bırakılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.