



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MACAR USULÜ PATATES

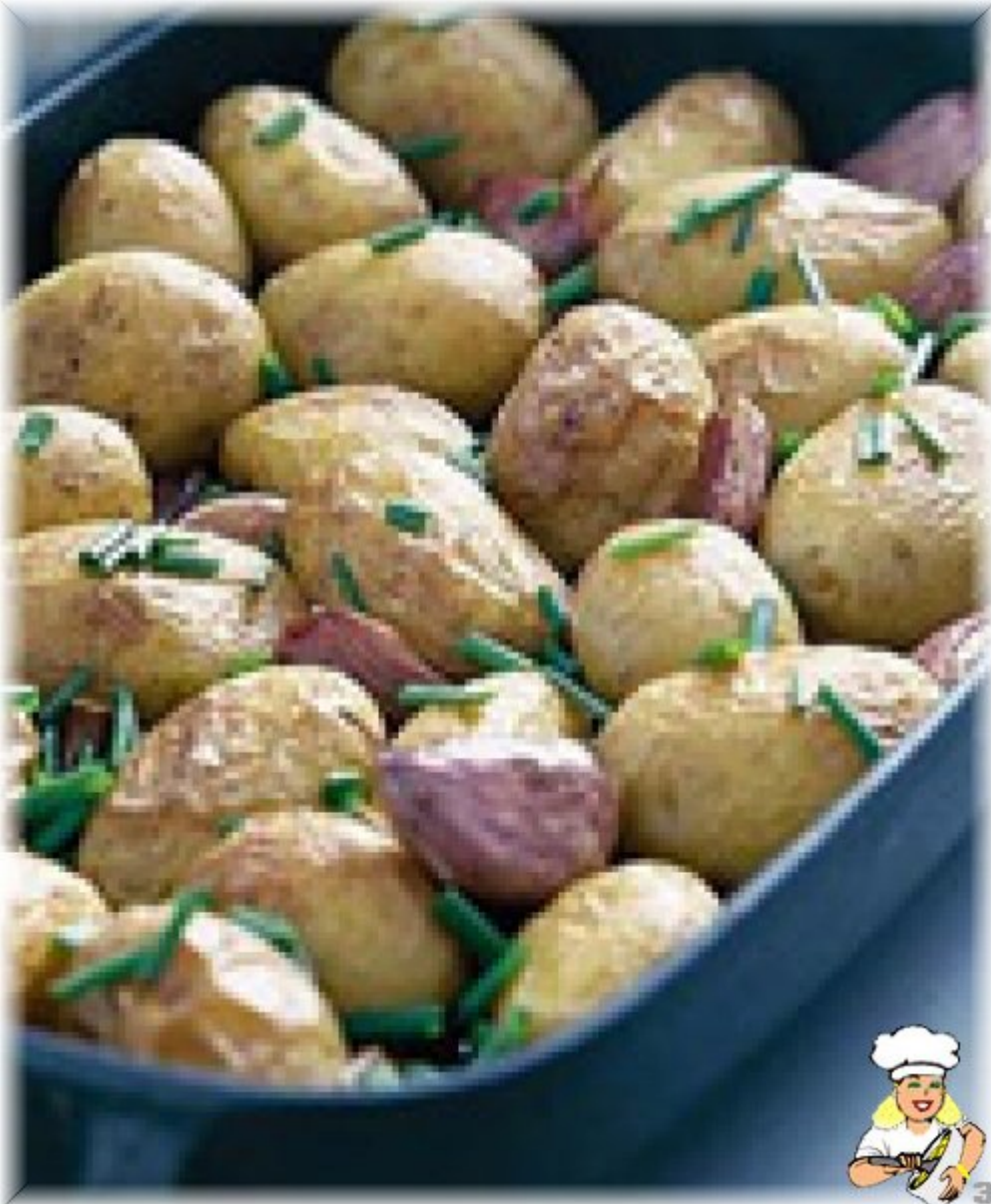
- 10 orta boy patates (kabukları soyulup, haşlanmış ve püre haline getirilmiş)
- 90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1/3 su bardağı ekmek içi
- 2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 125 gr (1/2 su bardağı) krema
- 250 gr yağsız jambon (doğranmış)
- 175 gr (1+1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 3 yumurta (katı haşlanıp, dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı kapari

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı yağla, 25 cm'lik bir sufle kabını yağlayınız. Üstüne ekmek içinin yarısını (1/6 su bardağı) döküp, iyice yaydıktan sonra, fazlalığını silkeleyerek kalıbı bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede patates, kalan 90 gr (6 çorba kaşığı) yağ, yumurta ve kremayı karıştırıp, karışımı çatalla pürütsüz ve kremamsı olana kadar çırpınız. Jambon ile 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi katıp; tuz, biber ve maydanozu ekleyiniz.

Patates karışımının yarısını sufle kabına boşaltıp, üstüne yumurta dilimlerini dizerek kapariyi serpiniz. Üstüne kalan patates karışımını boşaltıp, kalan 1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesini ve kalan 1/6 su bardağı ekmek içinini serpiniz. Sufle kabını fırının orta katına sürüp, patatesleri 35-40 dakika, üstleri nar gibi olana kadar pişiriniz. Patateslerinizi fırından alıp, kabında servis ediniz.



Fotoğraf "mışıl mışıl" tarafından gönderildi. 30.05.2018