



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES KÖZLEMESİ

4 adet iri patates

4 dilim salam (kızartılıp, küçük parçalara doğranmış)

125 gr mantar (temizlenip, kıyılmış ve 2 çorba kaşığı tereyağda kızartılıp sıcak tutulmuş)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

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 mantarlı ve salamalı 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.