



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOLMASI FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Muntazam olanlarından 4 tane iri patates,
2 yumurta,
250 gram rendelenmiş kaşer veya gravyer peyniri,
100 gram jambon,
20 gram tereyağı,
1 çorba kaşığı un,
1 bardak süt,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Patateslerin üzerlerini kazıyıp yıkadıktan sonra iyice kurulayın ve her birini yaldızlı kâğıda (alüminyum kâğıdı) sarın. Sonra patatesleri sıcakça fırına koyup birbuçuk saat pişirin. Patatesler fırında pişerken içini hazırlayın. Tereyağı, un, süt ve tuzdan yararlanarak bir beşamel hazırlayın. Sonra soğumuş olan beşamele kıyılmış jambonu, rendelenmiş peyniri, yumurtaların sarılarını katın ve tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Ben yanda yumurtaların aklarını da kar gibi beyaz bir hale gelinceye kaçlar çirpin ve karışıma katın. Pişmiş olan patatesleri fırından çıkartın, ortadan ikiye ayırın. kenarlarından kalın kabuk bırakarak içlerini oyun. Dışındaki yaldızlı kâğıtları çıkartmayın. Hazırladığınız karışımı patateslerin içine dolduran ve orta derecedeki fırına sürün. Kabarıp pembeleştikten sonra fırından çı- kartıp sıcak sıcak servis yapın.
