



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KAYIK

5 adet orta boy patates  
1 su bardağı kaşar rendesi  
Yarım su bardağı küp doğranmış sosis  
1 dal taze soğan  
1 tutam maydanoz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı tuz

Arçelik Gurme Ankastre Fırını fanlı modda 180°C'ye ayarlayın.

Patatesleri güzelce yıkayın. Kabuklarını soymadan uzunlamasına ortadan ikiye bölün, kaynar su dolu derin bir tencerede 10 dakika kadar haşlayın.

Hafif haşlanmış patateslerin ortalarını bir kaşık yardımı ile oyun, içinden çıkardığınız patates içlerini derin bir kasede toplayın.

Fırın tepsinizi yağlı kağıt ile kaplayın. Patateslerin oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde tepsiye dizin, patateslerin kabuklarını ve oyuk kısımlarını bir fırça yardımıyla ya da elinizle zeytinyağı ile yağlayın. Oyuk kısımlarına hafifçe tuz dökün ve fırının orta rafında 20 dakika pişirin.

Patatesler pişerken derin bir kasede topladığınız patates içine tereyağını, sosisi, ince doğradığınız yeşil soğan ve maydanozu ekleyin. Rende kaşar, karabiber ve tuzu da ekledikten sonra iyice karıştırın.

Fırından çıkardığınız patateslerin içine kaşarlı-sosisli karışımdan eşit şekilde paylaştırarak tekrar fırına verin. Kaşar peynirler eriyip, hafifçe kızardığı zaman yemeğiniz servise hazır demektir. Sıcak sıcak servis edin.

