



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OYMASI

- 4 patates
- 4 yumurta
- 1 kahve fincanı kaşar rendesi
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Yıkamış patatesler ayıklanarak evvelden çok hafif yağlanmış bir tepsiye konur. Sıcak dereceli bir fırına konan patatesler 1 saat içinde yumuşar. Patatesler fırından çıkarılarak yarım kesilir ve ortalan kabukları soyulmadan oyulur. Çıkanlar, karabiber, tuz, kaşar peyniri ve tereyağı ile karıştırılarak kaşıkla ezilir. Oyulmuş patatesin içine bu karışım yerleştirilir. Üstü biraz çukur bırakılır. Yumurtaların sarısı dağılmadan bu çukurun üzerine kırılır. Sonra patatesler tekrar fırına konarak 10 dakika daha pişirilir. Bir tabağa yeşil salata ya da marul konarak patatesler üzerine yerleştirilir ve öylece servis yapılır.