



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES TOSTU

<https://www.karaca.com>

3 adet patates (rendelenmiş, suyu sıkılmış)  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patateslerinizi ince tabakalar halinde soyun.

Soyup yıkadığınız patatesleri rendeleyin ve suyunu sıkın.

Rendeleyip suyunu sıktığımız patatesleri geniş bir kaseye aktarın.

Kasa içerisine patates, yumurta, tuz, karabiber, sıvı yağ ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyerek homojen bir hale getirin.

Tost makinenizi iyice ısıtın.

Isıtığınız tost makinesinin içerisine yağlı kağıt yerleştirin.

Pişirme kağıdına hazırladığınız harcı aynı kalınlıkta serin.

İyice ısınmış tost makinesinde patates tostunuz kızarıncaya kadar pişirin.

Lezzeti arttırmak için pişirdiğiniz iki adet patates tostunuzun içerisine kaşar peyniri ekleyebilir çift katlı olarak da hazırlayarak servis edebilirsiniz.

