



PATATES TOSTU

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

Rendelenen ve suyu sıkılan patatesler geniş bir kaseye koyulur. Üstüne yumurta, karabiber, tuz, sıvı yağ ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilerek güzelce karıştırılır. Tost makinesi iyice ısıtılır. Pişirme kağıdı tost makinesine göre katlanır ve içine hazırlanan harç serilir. İyice ısınmış olan tost makinesinde, patates tostı iyice kızarana kadar pişirilir. Ayrıca pişerken ara ara kontrol edilmesi önerilir. Akabinde hazırlanan patates tostı afiyetle tüketilebilir.

