



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES TOSTU

- 2 adet büyük boy patates
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un (isteğe bağlı tam buğday unu)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri veya dil peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (pişirmek için)

Patatesleri rendeleyin ve fazla suyunu sıkın.  
Geniş bir kaba alarak içine yumurta, un, tuz, karabiber ve diğer baharatları ekleyip iyice karıştırın.  
Yapışmaz bir tavayı hafifçe yağlayın ve ısıtın.  
Patates karışımının yarısını tavaya alın ve spatula yardımıyla kare ya da tost ekmeği şekline getirin.  
Üzerine rendelenmiş peyniri serpin.  
Kalan patates harcını peynirin üstüne kapatın ve hafifçe bastırın.  
Orta ateşte 4-5 dakika altı kızarana kadar pişirin.  
Spatula veya düz bir tabak yardımıyla dikkatlice ters çevirin ve diğer tarafını da pişirin.

