



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES YUVASI İÇİNDE YUMURTA

Malzemesi:

1 kg. patates

Tuz

4 çorba kaşığı sıcak süt

Karabiber

40 gr. tereyağı

Yağlamak için margarin,

4 adet yumurta

1 çorba kaşığı galeta unu

70 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

20 gr. tereyağı.

Sebze malzemesi:

500 gr. haşlanmış bezelye

Havuç

Tuz

Hazırlanışı:

Patateslerin kabuklarını soyarak yıkayın. Tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Suyunu süzüp, çatal ile iyice ezin. Kaynar sütü ilave edin. Karabiber ve tereyağını katın. Fırına koyabileceğiniz bir kalıbı yağlayın. Patatesli karışımın bir kısmını kalıba dökün. Kalan kısmını bir naylon torbaya doldurup, naylon torbanın ucunu keserek, kalıba döktüğünüz patatesin üstüne, torbanın içindeki malzemeyi bir kuş yuvası şekli vererek sıkın. Kuş yuvasının orta kısmı, 4 yumurtayı olabilecek büyüklükte olmalıdır. Yumurtaları bu kısma tek tek kırın. Tuzlayın, galeta unu ile rendelenmiş peyniri karıştırın. Yumurtaların üzerine bu karışımı serpin. Üzerine yer yer tereyağlarını koyarak, sıcak fırında 15 dakika pişirin. Bu arada küçük parçalar halinde doğranmış havuç ile bezelyeleri, tuzlu suda haşlayıp suyunu süzün. Peynirli patatesi servis yapmadan önce kenarına bezelye ve havuçları yerleştirin.