



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ DOLDURULMUŞ YUMURTA

### Malzemesi:

6 adet haşlanmış ve ikiye bölünmüş yumurta

60 gr. tereyağı

20 gr. iç ekmek

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

15 gr. kuru mantar

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Tuz

350 gr. patates

### Hazırlanışı:

İç ekmeği biraz sütte yumuşatın. Yumurtaların sarılarını çıkartıp, 30 gr. tereyağı, ekmek, peynir, maydanoz ve tuz ile ezin. Bu karışımı içi boşaltılmış yumurta beyazlarının içine doldurun. Patateslerin kabuklarını soyup, ince halkalar halinde doğrayın. Kalan tereyağında patatesleri kızartın. Patatesleri sıcakta dayanıklı cam bir servis tabağına koyup, üzerine doldurulmuş yumurtaları dağıtın. Sıcak fırında 10 dakika pişirin ve hemen servis yapın.