



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUMURTA TARTI

- 6 yumurta (katı haşlanıp, dilimlenmiş)
- 5 orta boy patates (kabukları soyulup, haşlanmış ve ince dilimlenmiş)
- 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
- 125 gr jambon (ince doğranmış)
- 120 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1+1/4 su bardağı krema
- 2 domates (dilimlenmiş)
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Büyük bir tepsiyi 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağıyla yağlayıp, üstüne bir kat dilimlenmiş patates diziniz.

Patateslerin üstüne bir kat dilimlenmiş yumurta ve doğranmış jambon koyunuz. Üstüne biraz kaşar peyniri rendesi, tuz ve biber serpiniz. Bütün malzeme bitene kadar harcı yukarıdaki biçimde dizmeğe devam ediniz. (En üste patates dilimleri gelmelidir.) Üstüne kremayı dökünüz. Domates dilimleriyle süsleyip, kıyılmış taze soğanı serpiştiriniz.

Tepsiyi fırına sürüp, tartı 45 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, tartınızı tepsisinde servis ediniz.