



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ PATATES

8 adet iri patates  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çay kaşığı tuz  
200 gr. yağlı kaşar peyniri rendesi  
2 adet yumurta  
1/2 su bardağı süt

### YAPILIŞI:

Patatesleri ayıklayıp iyice yıkayınız. Seçeceğiniz patateslerin aynı irilikte olmasına gayret ediniz. Patatesleri ayıkladıktan sonra tam ortasından ikiye bölünüz. Dört bir yanını zeytinyağıyla yağlayıp fırın tepsisine diziniz. Tepsiyeye dizdikten sonra üzerlerine tuz serpiniz. 220 derece sıcaklıktaki fırında 35 dakika kadar yağlayıp tuzladığınız patatesleri pişiriniz. Bu ara yumurtaları bir kabın içine kırıp çırpınız. Çırpıtığınız yumurtaya yağlı kaşar peynir rendesini ilave ediniz. Karışıma yarım su bardağı süt ekleyip iyice çırpınız. Arzuunuza göre, istediğiniz miktarda kırmızı pul biber ve karabiber ilave edip çırpma işlemi bitiriniz. Fırından tepsiyi alıp kızarmış patateslerin üzerine yaptığınız karışımı bıçakla sürerek bölüştürünüz. Susam tohumu, kırmızı toz biber ekerek patateslerin üzerine sürdüğünüz karışım kızarıncaya kadar aynı ısıdaki fırında tuttunuz. Pişen patatesleri fırından alıp üzerine maydanoz yaprakları koyup, sıcak sıcak ikram ediniz.

---