



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES FERMİÉRE

Orta boy düzgün patatesler seçilir, fırçalanarak, ovularak yıkanır.

200-225 0C lik fırında pişirilir.

Patateslerin üzerlerinden düzgünce kapaklar kesilir.

Uygun boyda bir kaşıkla içleri tamamen boşaltılır.

Çıkarılan içlerin 1/3 ü kadar ölçüde pırasa, havuç, lahana vb..sebzeler ince doğranarak tereyağı ile sote yapılır.

Çıkarılan patates içlerine ilave edilerek tuz ve karabiber konulur.1-2 adet yumurta sarısı ilave edip karıştırılır.

Oyulan patateslerin içine tepeleme doldurulur. Üzeri kaşar peyniri rendesiyle kaplanır.

Servis yapılacağı zaman 180-200 0C lik fırında kızartılarak sıcak olarak servis yapılır.
