



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PATATES GRATEN

4 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
6 DİLİM HİNDİ SALAM
2 ADET YUMURTA
4 YEMEK KAŞIĞI KAŞAR PEYNİRİ
4 ADET PATATES
1 TUTAM MUSKAT CEVİZİ
2 YEMEK KAŞIĞI GALETA UNU
1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZI BİBER
TUZ

Yıkamış patatesleri içi su dolu tencereye koyun. Tuz ekleyip kaynamasından itibaren 15 dakika pişirin. Süzüp ılımaya bırakın. Hindi salamları ince kıyın. Patateslerin boydan boya bombeli kısmını düzleyerek kesin. Kestiğiniz kısımdan küçük bir kaşıkla içini oyup çıkartın. Çıkan patatesleri bir kaseye alıp çatalla ezin. İçine margarin, tuz, kırmızı biber, salam, yumurta ve muskat cevizini katıp iyice karıştırın. Harcı patateslere doldurun. Fırın kabına yerleştirip üzerine galeta unu ve kaşar peyniri rendesi serpin. 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika graten edin. Sıcak olarak servis yapın.