



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI PATATES DOLMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet patates  
4 adet yumurta  
1 su bardağı kaşar peynir rendesi  
2 dal taze soğan veya frenk soğanı  
6 dilim dana jambon  
Karabiber  
Tuz

Patateslerin kabuklarını iyice yıkadıktan sonra tuzlu suda haşlayın. Pişer pişmez sudan çıkarın. Yarı yarıya soğuduktan sonra tepeden ince bir tabaka kesin. Ortasını kenarlarda 1 santimetre patates kalacak şekilde oyun. Patateslerin üzerine tuz serpin.

Kaşar peynirini rendeleyip patateslerin yarısına şekilde içine doldurun. Üzerine 1 çay kaşığı tereyağ ve jambon dilimlerini yerleştirin. Bütün patateslerin içine birer tane yumurta kırın. Üzerine tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin ve alüminyum folyo ile kapatın.

Önceden ısıttığınız 220 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp biraz daha kaşar rendesi ve jambon ekleyin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatmadan tekrar fırına verin. Biraz daha durduktan sonra çıkarın. Üzerine ince ince kıyduğunuz taze soğanı serpererek servis edin.

