



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PATATES MIHLAMASI

MALZEMELER

4 adet iri patates
½ paket krema
1 yemek kasigi tuzot
2 yemek kasigi tereyağı
4 adet yumurta
1 çay kasigi kırmızı biber
1 su bardağı kasar peyniri
150 gr hindi salam

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi haslayıp soyun. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Kremaya, tuzotu katıp iyice karıştırın. Salami ince kıyıp katin. küçük servis kablarnı yağlayıp patatesli harci içine yayın. Ortasını çukurlastırıp tencereye koyun. Birer yumurta kırıp kırmızı pul biber serpin. Üzerlerine kasar peynir rendesi serpip 180 °C fırında peynirler eriyip yumurta pisince çıkarıp sıcak servis yapın