

Patates Canaginda Yumurta

Malzemeler

4 adet patates

4 adet yumurta

1 su b. kasar peynir rendesi

2 dal taze soğan

5-6 dilim pastırma

Karabiber

Tuz

Yapılışı

Patateslerin kabuklarını iyice yıkadıktan sonra tuzlu suda haşlayın.

Piser pismeز çıkarın ki parçalanmasın.

Yarı yarıya soğuduktan sonra tepeden ince bir tabaka kesin.

Ortasını kenarlarda 1 cm patates kalacak şekilde oyun (çay kasığı veya tatlı kasığı ile oyabilirsiniz)

Patateslerin üzerine tuz serpin.

Kasar peynirini rendeleyip patateslerin yarısı dolacak şekilde koyun

Üzerine 1 çay kasığı tereyağ ve küçük küçük doğradığınız pastırma dilimleri yerleştirin.

Butun patateslere birer yumurta kırın

Üzerine tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin ve alüminyum folyo ile kapatın.

Önceden ısıttığınız 220 derecelik fırında 15 dk. pişirin

Fırından çıkarıp biraz daha kasar rendesi ve pastırma ekleyin.

Tekrar fırına verin.

Bu sefer üzerine alüminyum folyo ile kapatmayın.

5 dk. fırında tutup çıkarın.

Üzerine ince ince kiydığınız taze soğanı serperek servis edin.