



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA PUF PATATES

Malzemeler:

- 4 adet patates
- Yarım su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz karabiber kırmızıbiber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Patatesleri soyduktan sonra haşlayın. Ezerek püre haline getirin. Tereyağını bir tencerede eritin. Patates ve sütü ilave edip karıştırın. Püre soğuduktan sonra yumurta sarısını, rendelenmiş kaşar peynirini, tuzu, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyin. Isıya dayanıklı bir cam kabı yağlayın. Patates püresini pasta şırıngası veya bir poşete doldurun. 1'er santim aralıklarla şekilli olarak sıkın. Üzerlerine fırçayla zeytinyağını sürün. 180 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.