



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES PÜRESİ YEMEĞİ

Avrupa Birliği Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

4 tane (yaklaşık 800 g) Sebago cinsi Austurya patatesi yıkanmış, soyulmuş, dörde bölünmüş  
Tuz  
Toz biber  
Hafif çırpılmış 1 yumurta  
300 g (2 su bardağı) un  
20 g (1/4 su bardağı) ince rendelenmiş Parmesan peyniri  
Tezgâha serpmek için un.

Tencereye 3 cm su ekleyin. Yüksek ateşte kaynatın. Bir metal ilişti içinde patatesleri kaynayan suyun üstüne koyun. Patatesler suya değmeyecek şekilde suyun üstünde buhar ile pişmeli, 15 dakika veya patatesler yumuşayana kadar, tencerenin kapağını kapatın. Buharda pişirmek kaynatmaktan iyidir. Fazla kaynatılması patateslerin çok yumuşamasına ve fazla un kullanılmasına neden olabilir. Patatesleri bir kaseye aktarın ve pürüzsüz bir püre olana kadar patates ezici kullanarak ezin. Tuz ve karabiber serpin. Yumurta ekleyin ve tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Unun yarısını ve parmesan peynirini ekleyin ve karıştırın. Kalan unu ikiye bölerek her birini ekledikten sonra iyice karıştırın (Hamur çok yumuşak ise biraz daha fazla un ekleyin) hafifçe unlanmış bir yüzeyde pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun. Yapışmaz pişirme kağıdı ile bir tepsiye dizin. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. 2 cm-çapında rulolar halinde açın. 1 porsiyon yaklaşık 30 cm uzunluğunda olmalı. Bir bıçakla 2cm'lik parçalar halinde kesin ve hafifçe unlayın. Tüm hamuru bu şekilde şekillendirin. Hafifçe ellerinizi unlayın ve hamurlar bir yumak şekli alana kadar yuvarlayın. Unlanmış çatalla her yumakları tepsiye yerleştirin. Tencereyi su ile doldurun tuz ekleyin ve kaynatmasını bekleyin. Patates püresinin dörtte birini ekleyin (bir tek katman olarak tencerenin tabanına yerleştirin, ama birbirine yapışacak gibi fazla sık olmasın) ve 3 dakika boyunca ya da yüzeye yükselene kadar pişirin. Tencereyi boşaltmak ve bir kase aktarmak için kevgir kullanın. Sıcak tutmak için folyo ile örtün. Kalan püre ile aynı işlemi 3 kez daha tekrarlayın.

