



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜŞES PATATES

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

4 adet büyük boy patates
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş renkli tane karabiber
Çeyrek çay kaşığı toz sarımsak (arzuya göre)
Çeyrek çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi (arzuya göre)

Patatesleri kabuklarıyla tuzlu suda haşlayın.
Haşlanan patatesleri bekletmeden püre kıvamına getirin.
Tereyağını sıcakta ilave edin ve patatesin sıcaklığıyla eritin.
Yumurta sarısı ve toz parmesanı ilave edin.
Baharatları da ilave edip tatlandırın.
Pürüzsüz kıvama gelen püreyi sıkma torbasına alın.
Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında dilediğiniz duy ile istediğiniz şekli vererek 20-25 dakika pişirin.
Fazla renk almadan fırından çıkartın ve servis edin.

