



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DALGALI PÜRE

5 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı rende kaşar
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Çiğ patatesler soyulur, iri parçalara kesilir, bir tencereye aktarılır. Yüze yüz gelecek kadar su ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır, yumuşayana kadar pişirilir. Sonra bir tokmak ya da ezme aletiyle patatesler ezilir. Bu esnada tereyağı, süt ve en son karabiber ilave edilir. Pürüz kalmayana kadar ezilir. İnce rendelenmiş kaşar peyniri de eklenir. Yağlanmış bir fırın kabına konur. Kaşığın tersiyle yüzeyine dalgalar yapılır. 180 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir. Et ve tavuk yemeklerinin yanında verilir.