



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DEREOTLU PATATES PÜRESİ

6 adet orta boy haşlanmış patates
1 çay bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr. margarin veya tereyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
Tuz

Haşlanmış patatesleri çatal yardımı ile topak olmayacak şekilde iyice eziyoruz. Fırına süreceğimiz tepsiye, ezdiğimiz patatesleri döküyoruz, içine süt, bir su bardağı kaşar peynir, sarımsak, tuz ve margarini koyup tekrar homojen hale gelene kadar eziyoruz ve dereotlarını ekliyoruz. Ardından patatesleri tepsiye döküyoruz. Üzerine tereyağı veya margarin ekliyoruz. 250 derece fırına atıyoruz. Üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.