



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAVUÇLU PATATES PÜRESİ

1.5 kilo patates,
tuz,
yarım litre süt,
2 çorba kaşığı tereyağı,
karabiber,
toz hintceviz,
3 kutu kokulu otlar katılmış taze peynir (Bresso),
2 yumurta,
3 yumurta sarısı,
50 g un,
3 orta boy havuç,
1 baş soğancık,
kalıp için yağ.

Patatesleri soyun ve tuz ilave ederek haşlayın. Sıcak patatesleri püre makinesinden geçirin, sıcak süt, tereyağı, tuz, karabiber, toz hintceviz ve gerekirse biraz sıcak su ile karıştırın. Peyniri, yumurtaları, yumurta sarılarını ve unu sıcak püreye katın. Havuçları soyun, vev dilimler kesin. Kalıbı yağlayın, havuç dilimlerini kiremit şeklinde (araları 3 cm) pürenin üstüne dizin. Fırını 200 derecede ısıtın ve havuçlu patates püresini yaklaşık 25 dakika pişirin. Havuçların arasına soğancık koyun.