



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI PATATES PÜRESİ

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

6-7 adet patates

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

200 gram kaşar peyniri rendesi

Patatesleri güzelce yıkayın ve haşlayın. Haşlanan patatesleri sıcakken soyun ve patates ezici veya çatal yardımıyla ezin.

Bir tencereye ezilmiş patates, süt, tereyağı ve baharatları alın, kısık ateşte yağ eriyinceye kadar karıştırarak pişirin.

Orta boy bir fırın kabını yağlayın ve püreyi içine yayın, üstünü düzeltin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında peynir eriyip üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

