



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES PÜRESİ

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 1 Kg. patates
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesi
- 1 Çay Kaşığı pulbiber

patatesleri haşlayıp kabuklarını soyuyoruz. Rendeleyip içine süt, Sana margarin, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip püre haline gelene dek eziyoruz. Yağlı tepsiye döküp üzerini kaşıkla düzeltiyoruz ve kaşar rendesi serpiyoruz. 200 derece fırında üzeri nar gibi kızarana dek pişiriyoruz.