



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PATATES PÜRESİ

5 Patates
250 gr un
1 bardak Kaşar Peyniri
Biraz tuz
Tereyağ

Patatesleri soyup, doğradıktan sonra bir tencereye alın. Patateslerin üzerine 5 cm çıkacak kadar su koyun. Tuz ilave edin. Kaynamak üzereyken üzerine unu serpin. Karıştırmadan tencerenin kapağını kapatın. Suyu bitene dek ağır ateşte pişirin. Sonra karışımı püre haline getirin. Tencereye tekrar ağır ateşin üzerine alın. Pürenin bir bölümünü tencerenin kenar kısımlarına sıvayın. Bu işlemin amacı pürenin biraz kuruyup, kolay şekil alabilmesi. Sonra kaşıkla alarak, servis tabağına yerleştirin. Patatesli karışımın hepsini bu şekilde bitirin. Üzerine eritilmiş tereyağı dökün. Rendelenmiş peynir serpererek, servis yapın.