



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞYUVASI PATATES

850 g patates (kabukları soyulmadan, yıkanıp, kurulanmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)
12,5 cl. (1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
2 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Patatesleri birkaç yerlerinden çatala delip, bir fırın tepsisine yerleştirerek, tepsiyi fırına verin ve patatesleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, patatesleri bir kenarda elle tutulabilecek kadar soğumaya bıraktıktan sonra, kabuklarını soyup, mutfak robotuyla (ya da bir çatalın tersiyle) ezerek püre haline getirin (püreyi çok ince yapacağı için, blender kullanmayın). Küçük bir tencereye zeytinyağını ve kıyılmış sarımsakları koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, sarımsakları hafifçe yumuşayınca kadar (yaklaşık 2 dakika) ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, sarımsaklı yağı patates püresinin üstüne boşaltarak, yumurta akları, tuz ve beyazbiberi ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı yuvarlak uç takılmış sıkma torbasına doldurup, bir fırın tepsisine eşmerkezli daireler halinde sıkarak, 5 cm çapında, ortaları boş 8 yuvarlak (kuşyuvası biçimi) yapın (sıkma torbanız yoksa, tepsiye püreyi 8 yuvarlak halinde kaşıkla koyup, kenarlarını ve üstünü bir çatalın tersiyle düzleştirin). Tepsiyi fırına verip, kuşyuvası patatesleri, altın sarısı bir renk alınca kadar (7-10 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, kuşyuvası patatesleri, spatulayla bir servis tabağına aktarın. Yoğurt ve taze soğanları bir kâsede karıştırıp, karışımı bir tatlı kaşığıyla kuşyuvalarının ortalarına doldurarak, servis yapın.