



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ALTINTEPE

1 kilo patates
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 su bardağı kaynar süt
4 çorba kaşığı taze krema
4 çorba kaşığı rende gravyer peyniri

- 1) Patatesin kabuklarını soyup 4'e bölünüz. 2 defa yıkayıp üzerini kapatıncaya kadar su koyup orta ateşte 25-30 dakika pişiriniz.
- 2) Suyunu süzdürüp makineden veya ince kalburdan tenceresine geçiriniz.
- 3) Ağır ateşte karıştırarak evvelâ tereyağını ve tuzu, sonra sütü yediriniz
- 4) Elde ettiğiniz püreyi tek kişilik veya 2-4 kişilik güvece koyup, üzerine biraz taze krema ve rende gravyer peyniri serpererek salamandre veya fırında 3-4 dakika kızartıp servis yapınız.