



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES GARNİSİ

500 gr patates (kabukları soyulup, her biri dörde bölünmüş)

4 su bardağı su

1+1/4 tatlı kaşığı tuz

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

1 kahve kaşığı karabiber

2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Suyu, orta boy bir tencerede kaynatınız. Kaynayınca patatesleri koyup, 1 tatlı kaşığı tuz serpererek 25 - 40 dakika, patatesler yumuşayana kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, patateslerin suyunu süzgeçten bir başka tencereye süzünüz. Tahta bir kaşığın tersiyle patatesleri ezerek süzgeçten geçirip, süzülen koyu sıvıyı ağır ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak, 1 dakika iyice suyunu çektiniz. Yağı, kalan 1/4 tatlı kaşığı tuz ve biberi katıp, tahta kaşıkla iyice karıştırınız.

Tencereyi ateşten alıp, patates püresini henüz sıcakken bir sıkma torbasına doldurunuz. Torbadaki püreyi, ateşe dayanıklı bir cam servis tabağının etrafına süslü bir biçimde sıkınız.

Patates püresinin üstüne yumurtayı sürüp, peynir rendesini serpiniz. Servis tabağını ısıtılmış fırın ya da ızgaraya sürüp, pürenin üstü kızarıncaya fırından (yada ızgaradan) alınız. Ortasına balık, et yada sebze yemeğinizi yerleştirip, servis ediniz.