



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KABUĞUNDA PATATES SUFLESİ

4 adet büyük boy patates  
2'şer çorba kaşığı tereyağı ve krema  
2 adet yumurta  
Yarım çay kaşığı küçük hindistancevizi  
Tuz  
Karabiber

Patatesleri yıkayıp bıçakla birkaç yerinden delin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine koyup, önceden ısıtılmış 220 derece fırında 1 saat pişirin. Fırından alıp ikiye bölün. Kaşık yardımı ile kabuklarını zedelemeden içlerini çıkarıp, blendera alın. Patates kabuklarını yeniden fırına verip 10 dakika daha pişirin.

Blenderdeki patatesin üzerine tereyağı, krema, tuz ve karabiber ekleyip, çekin. Yumurta sarıları ve hindistancevizini de katıp, bir kez daha çekin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla birlikte kar gibi olana dek çırpın. Spatula yardımı ile yavaşça patatesli karışıma ilave edin. Harcı patates kabuklarının içine doldurun. Yeniden fırına verip üzerleri kızarana dek pişirip servis yapın.

---