



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ PİLAV

4 bardak pirinç
1 bardak ayçiçek yağı
6 adet patates
2 yumurta sarısı

Pirinç ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırın ve tepsiye düzgün şekilde döşeyin. Patatesleri soyup, yıkayıp, haşlayın. Ve iyice ezip püre haline getirin. Bir bardak yağ döküp karıştırın. Tuzunu da koyun. Tepsideki döşenen pilavın üstüne püreyi yayın ve düzleyin. Yumurta sarısını da sürüp fırına verin. Üzeri hafif kızarıncaya çıkarın. Keserek servis yapın.
