



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ GÜVEÇTE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Orta irilikte 8 patates,
1 kahve fincanı sadeyağ,
4 yumurta,
2/5 bardak süt,
1 bardak krema,
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: İyice yıkanmış patatesleri kaynar tuzlu suyun içine atıp iyice yumusayınca kadar haşlamalı. Sonra bunların kabuklarını soyup pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli.

Sonra püreyi bir tencereye koyup orta ısıya ateşe oturtmalı. Püreyi tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken sadeyağın üçte ikisini, sıcak sütü ve çiğ kremanın yarısını katmalı. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra püre karışımı kabarınca kadar karıştırmalı. Karışıma rendelenmiş kaşer peynirini de kattıktan sonra tekrar çabuk çabuk karıştırmalı.

Avrupa'da kokot diye anılan birer kişilik küçük dört güveci kalan sadeyağla iyice bulamalı. Sonra bunların içine birer parmak boşluk kalacak biçimde patates püresi karışımını doldurmalı. Bir kaşıkla bu. güveçlerin ortalarını çukurlaştırmalı. Yumurtaların sarılarını bir kenara ayırmalı.

Her güveçteki çukura bir yumurtanın akını boşaltmalı. Güveçleri sıcak fırına sürmeli ve yumurta akları pişinceye kadar bunları fırında tutmalı.

Yumurtanın akları pişince güveçleri fırından çıkarmalı. Kalan kremayı çırparak köpürtmeli ve yumurta aklarının üstüne yerleştirilecek birer yumurtanın sarısını bu köpürtülmüş kremayla örtmeli ve güveçleri sofraya çıkarıp servis yapmalı.