



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ KIZARTMASI

4 adet orta boy patates
2 adet yumurta
1 su bardağı rende kaşar
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Galeta unu
Sıvıyağ

Patatesler kabuklu olarak haşlanır, sıcakken soyulur. Patatesler yoğurma kabına atılır, üzerine tereyağı, süt, tuz ve karabiber konur. Ezme aletiyle ipek gibi olana kadar ezilir. Üzerime yumurtalar kırılır, kaşar, kıyılmış dereotu ve un ilave edilir. Güzelce yoğrulur. Yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Galeta ununa bulanır, az sıvıyağda iki yüzü altın rengi alacak şekilde kızartılır.