



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

500 gr patates
1 kahve fincanı süt
3 yumurta
Yarım demet taze nane
200 gr rendelenmiř taze kařar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
zeri için:
1 küçük kase labne peyniri
1 yemek kaşığı krema
1 dal dereotu
1 tatlı kaşığı kıyılmış kırmızıbiber

Patateslerin kabuğunu soyup irice doğrayın ve tencereye aktarın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Patatesler iyice haşlanınca ocaktan alın. Tereyağını, kıyılmış taze naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Tekrar karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtalarla sütü iyice çırpın. Ilınan patatesli karışıma yedirin. Karışımı küçük fırın kaplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, isteğe göre labneli karışım, dereotu ve ince kıyılmış kırmızıbiberle süsleyerek servis edin.

