



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SUFLESİ

7 adet orta boy patates,
3 çorba kaşığı margarin veya tereyağı,
2 adet yumurta (akı, sarısı ayrılmış)
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 paket çiğ krema,
tuz ve karabiber

Patatesleri yıkayıp, kabuklarıyla haşlayın. Haşlanan patateslerin kabuklarını soyup, bir çatal yardımıyla ezerek püre haline getirin.

Bir tencerede 3 çorba kaşığı margarini veya tereyağını eritin, içine patates püresini ilave edin.

Tuzu ve karabiberi serpip, iyice karıştırın. İlimaya bırakın.

İliyinca yumurta sarılarını teker teker yedirin. 1 paket çiğ kremayı da ilave edin.

Yumurta aklarını bir tutam tuz ile kar haline gelene dek çırpıp, patates püresine ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini de koyup karıştırın. (Peynirden üzerine serpmek için biraz ayırın)

Yüksek kenarlı fırın kabına boşaltın. Kalan rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpip, 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

