



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SUFLESİ

Malzemeler:

Yarım kilo patates
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 adet sosis
50 gram kaşar peyniri
Yeteri kadar tuz karabiber kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı galeta tozu
Közlenmiş kırmızı biber konservesi

Hazırlanışı:

Fırın kabını margarinle yağlayıp galeta tozu serpin. Patatesleri soyup 2-3 mm inceliğinde halka halka doğrayın. Galeta tozunun üzerine dizin. Sosisleri kıyıp üzerine yayın. Bir kaseye yumurtaları, un, süt, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu, tuz, karabiber, kırmızı biber katıp karıştırın. Patatesli harcın üzerine yayın. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpip 180 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Üzerine közlenmiş dilimlenmiş kırmızı biberle servise sunun.