



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES SUFLESİ

7 adet patates  
3 çorba kaşığı margarin  
2 adet yumurta  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 paket çiğkrema  
Tuz  
Karaiber

Patatesleri yıkayıp, kabuklarıyla haşlayın. Haşlanan patateslerin kabuklarını soyup, çatalla ezerek püre haline getirin. Bir tencerede 3 çorba kaşığı margarinin eritin. İçine patates püresini ilave edin. Tuzu ve karabiberi serpip, iyice karıştırın. İlimaya bırakın. İliyinca yumurta sarılarını teker teker yedin. 1 paket çiğ kremayı da ilave edin. Yumurta aklarını 1 tutam tuz ile kar haline gelene dek çırpıp, patates püresine ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini de koyup, karıştırın. Yüksek kenarlı fırın kabına boşaltın. Kalan rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpip, 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "buzz" tarafından gönderildi. 17.07.2016