



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TURTASI

Malzeme:

4 iri patates

Yarım bardak süt

2 orba kaşığı dolusu sofru margarini

1 kahve fincanı çekilmiř ceviz

2 yumurta

Biraz tuz.

Yapılışı:

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra bir çatalla iyice ezin. Sütü, yağın yarısını ve biraz da tuz ilve edip bir iyice karıştırarak halledin birbirine. Ayrı bir yerde arptığınız yumurtaları ve cevizi de ilve edin. Sonra da, içinde kalan yağın yarısını hafifçe kızdırdığınız tavaya dkn bu preyi. Tavayı hafif hafif sallayarak dibine yapışmadan kızarmasını sağlayın. Sonra tavanın ağzına bir kapak kapatıp tersini çevirin. Ve kalan yağı ilve edin. Altını da kızarttıktan sonra turtayı tabağa alın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın. (Dilerseniz bu turtaya, cevizle birlikte sosis, ya da kıyma vb. de koyabilirsiniz.)
