



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PUFLAR

400 gr. patates
1 yemek kaşığı doğranmış frenk soğanı
10 ml. zeytinyaęı
2 pastırma dilimi
130 gr. mısır konservesi
60 gr. kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 adet yumurta
1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
Tuz

Patatesleri kabuklarıyla birlikte tuzlu suda haşlayın. Küçük bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Pastırma dilimlerini kabaca doğrayın ve yağda çevirin. Mutfak havlusu üzerine alıp yağın çektirin. Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Haşlanan patateslerin kabuklarını soyup iri küp doğrayın. Patatesler, yağın süzdüdüğünüz pastırma, frenk soğanı, mısır, rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurta sarılarını orta boy bir kasede iyice karıştırın. Yumurta beyazlarını yoğun bir kıvam alana kadar çırpın. Patatesli karışımın içine dikkatlice katın. Tuz ve tatlı kırmızı biberle tatlandırın. Kaşık yardımıyla karışımın aldığınız parçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. 180° C'deki fırında 20 dakika veya üstleri kızarana kadar pişirin.