



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SUFLE

Malzemeler:

- 1 kilo patates
- 300 gr. kaşar peyniri
- 10 adet orta boy Yonca kornişon turşu
- 2 yemek kaşığı Yonca ayçiçek yağı

Hazırlanış:

1 kilo patates soyulup küp küp doğandıktan sonra haşlanır. haşlanan patates 2 kaşık Yonca ayçiçek yağı ve 200 gr. kaşar ile püre haline getirilir. daha önce ayrı bir yerde küp olarak doğranmış olarak bekletilen sosis ve turşularda (sosisler tercihe göre çiğ yada az pişirilebilir) pürenin içine karıştırılır. fırında 150 derecede 25 - 30 dk. Pişirildikten sonra amaç peynirin kızartılması olduğundan son 5dk. Izgara ayarına alınabilir.