



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES DÜŞES

1/2 kilo patates
50 gram tereyağı
3 yumurta
1 tutam rendelenmiş ceviz-i bevva
Tuz
Karabiber

Patatesler kabuklu olarak iyice yıkanır, tuzlu suya konur ve kaynatılarak iyice haşlanır. Patatesler iyice haşlanınca kabukları ayıklanır ve ezme makinesinde püre durumuna getirilir. Sonra bu püre bir kuşaneye konur. Yeteri kadar tuz, karabiberi, rendelenmiş ceviz-i bevva serpilir. Tereyağı da küçük parçalara bölünüp katıldıktan sonra kuşane orta ısıdaki ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak yağ, püre patatese yedirilir. Püre koyu bir muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir. Yumurtalar birer birer kırılarak püreye katılır. Her yumurtanın kırılışında çatalla çabuk çabuk karıştırarak yumurtayla püre birbirine iyice karıştırılır. Sonra bu Patates Düşes krema torbasına konur ve servis tabağın çevresine süslü bir biçimde sıkılır. Servis yapılır.