



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## POMMES DUCHESSE

1 adet iri patates  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 yumurta sarısı  
1 yumurta  
Tuz  
Biber  
Hindistancevizi

Patatesleri temizleyip dörde bölün. Tuzlu suda kontrol ederek yarım saat veya biraz daha fazla haşlayıp süzdürün. Tekrar tenceresine koyup kapağını kapatıp rutubetini çekmesi için bir kaç dakika ağır ateşte demlendirin. Hemen bir püre makinasından yada kalburdan geçirin. Tuzunu, biberini, hindistancevizini, tereyağını ve sonrada yumurtaları ilave edip karıştırın. Ancak fazla karıştırmayın. Sıkma torbasına doldurun ve bir tepsiye yaklaşık 5 cm yüksekliğinde tırtıllı olarak sıkın. Tepelerine bastırmadan hafif çırpılmış yumurta sürün. Hızlı fırında 5-6 dakika üzerleri renk alıncaya kadar kızartıp servis edin.

[ML® Liones Patates için tıklayın](#)

---