



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜŞES PATATES

1 Yarım kilo patatesi soyup, dilimleyin. Bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar hafif tuzlu su koyun ve haşlayın. Haşlanan patatesleri ince bıçaklı bir sebze ezicisine alıp, iyice ezin. Tuz, karabiber ve muskat le tatlandırıp, 30 gram margarin ilave edin.

2 Patatesi bir tencereye alıp kısık ateşte hızlı hızlı karıştırarak neredeyse kuru bir püre haline getirin. Ocaktan alıp bir bütün yumurta ve bir yumurta şansı ilave edin. iyice karışürm (arzuya göre bir miktar Parmesan peyniri de katabilirsiniz).

3 Bir fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkacağına püreyi koyun. Tırtıklı ucunu takın. "S" şeklinde ve yuvarlak şekiller halinde püreyi tepsiye sıkın. Fırınlayın ve üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Not: Patatesleri 200 derece, önceden ısıtılmış fırına koyun. 15 dakika ya da üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerinin daha fazla kızarmasını istiyorsanız, son 2 dakikada fırının ızgara kısmını çalıştırın. Ancak çok fazla yanmaması için fırının başından ayrılmayın. Pişen düşes patatesleri bir spatula yardımıyla alın.