



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜŞES PATATES

2 kg. patates
4 yumurta
Tuz
Karabiber
Bir miktar peynir

Patatesler soyulur, eşit kalınlıkta doğranır. Soğuk su ile ateşe konarak pişirtir. Suyu süzülür. Soğumadan pres veya elekten geçirilir. Hamur tahtası üzerinde rendelenmiş peynir, 3 yumurta sarısı, tuz, karabiber ilâve edildikten sonra yoğurulur. 4-5 parçaya ayrılır. Parçalara ayrı ayrı un serpilerek 2-3 parmak kalınlığında silindirler şekline getirilir. Elle veya bıçak yüzü ile 1,5 parmak inceliğine getirilir. İstenilen şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilerek, bir yumurta sarısı üzerine sürülür, fırında kızartılır.