



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DÜŞES

500 gr patates (kabukları soyulup, kalın dilimlenmiş)

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı rafine yağ

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)

2 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi

Patatesleri, orta boy bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su doldurunuz. 1 tatlı kaşığı tuz serpip, tencereyi harlı ateşe oturtarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 25 dakika, patatesler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, patateslerin suyunu süzünüz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. Fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Patatesleri iyice ezip, pürütsüz bir püre elde ediniz. Tereyağı, yumurta sarısı, biber, hindistancevizi ve kalan 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyip hepsini iyice karıştırınız.

Patatesli karışımı tepsiye yayıp (patatese süslü bir biçim vermek isterseniz, sıkma torbasına doldurup tepsiye dilediğiniz biçimde sıkabilirsiniz), fırında 10 dakika, nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, kızarmış püreyi düz bir spatulayla ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak servis ediniz.