



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ SOSİS TACI

4 adet patates
1 ay bardağı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
8 adet uzun sosis

Patatesler kabuklu olarak haşlanır, sıcakken kabukları soyulur, kabaca doğranır. Üzerine tereyağı, tuz, süt ve karabiber eklenir. Çatalla hiç pürüz kalmayana kadar mütemaniyen ezilir. Yağı kağıt srılmış fırın kabının ortasına küçük bir dağ gibi konur. Diğer yanda sosisler boylamasına kesilir. Yandan yandan kürdanla bileştirilir. Püre dağının etrafına sarılır. 180 derece sıcak fırına sürölür. 18 dakika kadar pişirilir.