



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PATATES SUFLE

1 kg patates
1 kutu krema
1 su bardağı rende kasar peyniri
5 adet sos
1 çay kaşığı muskat rendesi
Tuzot
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
6 adet milföy hamuru
1 yumurta
5-6 diş sarımsak

Patatesleri haslayıp süzün. Soyduktan sonra rendeleyin. Sosisleri ince ince kıyın. Patateslere krema ve rendelenmiş kasar peynirinin yarısını katıp tuz ve muskat rendesini katin. Küçük fırın kaplarına paylastirin. Üzerine kalan peyniri serpistirin. Kırmızı pul biber serpip fırına verin. Sarımsakları ezip yumurta ve tuzla iyice çirpin. Milföy hamurunun üzerine sürüp diğer hamuru üzerine kapatın. 1 cm kalınlığında çubuklar kesip burgu şeklinde büküp fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında kızartıp patates sufle ile servis yapın.

[ML® Sosisli Patates için tıklayın](#)