



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN PATATES

180 g Maggi Patates Püresi
800 ml su
1 adet yumurta akı
50 g un

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısınmaya bırakın.

Suyu kaynatıp bir kaba alın.

Maggi Patates Püresi'ni çırparak kaynar suya ekleyin.

Yumurta akı ve unu da ilave ederek iyice karıştırın.

Hazırladığınız püre karışımını sıkma torbasına alın.

Bir tepsiye yağlı kağıt koyun ve püre karışımını beze şekli vererek tepsiye sıkın.

Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Sultan patateslerinizi ızgara et, balık ve köftelerin yanında garnitür olarak servis edebilirsiniz.

