



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PATATES TATLISI



2 Adet orta boy patates  
3 Adet yumurta  
1 Su bardağı süt  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım paket tereyağı (125 gr.)  
1 Su bardağı irmik  
1,5 Su bardağı un  
1 Paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
Şerbeti için;  
2,5 Su bardağı toz şeker  
3 Su bardağı su  
1 Tatlı kaşığı limon suyu

- # Tatlı hazırlanmadan önce şerbet kaynatılır, limon suyu eklenir, birkaç dakika sonra ateşten alınır.
- # Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, rendelenir, bir kenara bırakılır.
- # Karıştırma kabına yumurta ve toz şeker konur. Şeker eriyene kadar mikserle ya da çırpıcıyla çırpılır.
- # İçine süt, oda ısısında yumuşamış tereyağı ve rendelenmiş patates eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Daha sonra elenmiş un, irmik, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Orta büyüklükte fırın tepsisi bol miktarda sıvıyağ ile yağlanır, tatlı harcı dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Patates tatlısına fırından çıktıktan birkaç dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. (Şerbet fazla gibi görünebilir, ancak bir süre sonra tatlı şerbeti tamamen çeker.)
- # 4 - 5 saat sonra tatlı arzu edildiği şekilde dilimlenir, servise sunulur.

**Not:** Patates tatlısı İzmir Çeşme'nin unutulmaya yüz tutmuş lezzetli bir şerbetli tatlısıdır.