



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

## PATATES SUFLESİ



4 adet patates  
2 ay bardađı süt  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 orba kaşığı un  
1 paket kabartma tozu  
1 ay bardağı taze kaşar rendesi  
3 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz

- # Patatesler soyulur iri doğranır, bir tencereye akatılır. Yüze yüz gelecek kadar su eklenir, kapak kapatılır, yumuşayana kadar haşlanır.
- # Bu arada fırın ısısına dayanıklı fırın kaseleri mevcut tereyağla parmak yardımıyla yağlanır. Biraz un eklenir, kase çevrilerek un, yağa yapışır.
- # Sonra haşlanmış patatesler sıcakken bir tokmak ya da ezme aletiyle, kalan tereyağı ve 1 çay bardağı süt eklenerek ezilir. Rende kaşar katılır.
- # Diđer bir çukur kaba yumurtalar kırılır, tuz eklenir, yumurtalar iyice çırpılır. 1 çay bardağı süt ve un katılır.
- # Hazırlanan preden kaşık kaşık yumurtalı karışımına konur, karıştırılır.
- # Kaselere 1 santin boşluk kalacak kadar doldurulur.
- # Kaseler tepsiye yerleştirilir. 170 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir.
- # Hemen sıcak olarak tüketilir.

**Not:** Sufle çok kısa sürede snebileceği için piştikten hemen sonra tüketilmelidir.