

Galeta Unlu Patates Puresi

Malzemeler

5-6 tane patates

Sut

1 paket labne peyniri

Galeta unu

3-4 corba kasigi tereyag

Tuz

Yapilisi

Patatesleri soyup tuzlu suda haslayin. Sonra ezip icine labne peyniri ve sutu ekleyin. Sut miktarı veremedim, puf noktası biraz civik bir pure olmalı. Yani sutu bol ekleyin.

Blenderdan gecirip, firin kabına alın. Uzerine findik buyuklugundeki tereyag parçacıklarını doseyin, sonra bol galeta unuyla her yerini kaplayın. 180 derece firında uzeri kızarincaya kadar pisirin.