

Patates Sufle

Malzemeler

Yarım kilo patates

1 kahve fincanı sut

3 yumurta

Ince ince kiyilmiş taze nane

Rendelenmiş kasar peyniri

2 yemek kasığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Yapılışı

Patateslerin kabuklarını soyup bir tencerede haşlayın. Patatesler iyice haşlandıktan sonra tereyağını, taze naneyi, kasar peynirini, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde yumurta ve sutu çırpın. İlinan patatese bu karışımı ekleyip yedirin. Bu patatesli karışımı küçük fırın kaplarına pay edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.