



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BENEKLİ PATATES PÜRESİ

1 ay bardağı yeşil mercimek
3 adet orta boy patates
1 orba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı süt
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz

Yeşil mercimek haşlanır ve suyu süzölür. Patatesler soyulur, kabaca doğranır, tencereye atılır. Yüze yüz gelecek kadar su konur ve patatesler yumuşayana kadar haşlanır. Ateşten alınır, sıcakken tereyağı eklenir ve ezerek püre olana kadar karıştırılır. Bu arada süt de incecik akıtılarak eklenir. Tuz ve karabiber serpilir. Hiç pürüz kalmayınca mercimekler katılır ve güzelce karıştırılır.