



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PATATES PÜRESİ

4 Adet Taze Patates
1/2 Su Bardağı Bezelye
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Su Bardağı Süt
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Biber
İsteğe Bağlı Muskat

Patatesler haşlanıp ezilir. Süt ve tereyağı ile kavrulur. Bezelyeler haşlanıp (1 yemek kaşığı kadar olanı tane olarak ayrılır) püreye peynirin yarısı ile eklenir ve karıştırılır. Bütün malzemeler karıştırma kabı ile ezilerek püre haline getirilir tane bezelyeler ile süslenip servis edilir.