



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU İSPANAKLI PATATES

4 patates
200 gram ispanak
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı çiğ krema
100 gram kaşar peyniri
Domates sosu için:
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı

Patates püresi için, patatesleri haşlayın. Tencereye tereyağını döküp üzerine ince doğranmış ispanakları ekleyin. 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra haşlanmış patatesleri rendeleyip, tencereye koyun. Süt, çiğ krema, tuz ve karabiber koyup püre olana kadar pişirin. Ocaktan alıp peyniri ekleyin, karıştırıp kaşıkla servis tabağına aktarın. Üzerine domates sosu için, rendelenmiş domatesleri, salçayı 1 su bardağında 5 dakika pişirin. Tereyağı ekleyin ve patateslerin üzerine sıcak sıcak döküp servis yapın.