



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES PÜRESİ

50 Gr Sana Klasik
700 gr haşlanmış patates
1 Çay Kaşığı Ucuyla muskat
15 Tatlı Kaşığı süt
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
1 Çay Kaşığı tuz

Patatesleri iyice haşladıktan sonra ezin. Süt ve sana klasik'le karıştırıp iyice ezin. Tuz karabiber ve muskat la tatlandırın. Püreyi sıkma torbasına doldurup fırın kağıdının üzerine sıkın. Üzeri hafif kızarana kadar fırında pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.08.2023