



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ PATATES PÜRESİ

5 adet orta boy patates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
2 adet haşlanmış.minik doğranmış havuç
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Haşlanmış patatesler ezme aleti veya çatal yardımı ile püre haline getirilir. Zeytinyağı-sirke ve tuz ilave edilir. Bezelye ile havuca zeytinyağı ve tuz konur. Küçük boy kelepçeli kalıp veya herhangi bir çukur kalıp streçlenir. Bezelye ve havucun yarısı konur. Üzerine patates püresi ve tekrar bezelye ve havuç yerleştirilerek üzeri spatula ile düzleştirilir. 10-15 dakika buzdolabında bekletildikten sonra ters çevirerek servis yapılır.
