



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

4 adet patates
1 çay bardağı süt
yarım çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ince kaşar rendesi
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Patatesler kabuklarıyla iyice haşlanır. Sıcakken kabukları soyulur. Çatalla ya da püre aletiyle ezerken bir taraftan ince ince süt akıtılır, tereyağı eklenir, rende katar katılır, tuz ve karabiber serpilir, hiç pürüz kalmayınca servis tabağına aktarılır.