



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATATES PÜRESİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Adet patates
1 Kase kaşar
2 Çay Kaşığı tuz
1 Kahve Fincanı süt

patatesleri iyice yıkayıp tencereye koyup üzerini geçecek kadar su koyup patatesler pişene kadar haşlıyoruz
30dk kadar pişen patateslerin suyunu süzüp kabuklarını soyup tekrar temiz bir tencereye koyup eziyoruz
üzerine tuz sana klasik süt ve kaşarı ilave edip iyice karıştırarak ocakta 10 dk daha pişiriyoruz.