



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZE PÜRESİ

4 adet patates
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet kereviz
1 adet havuç
1 su bardağı süt
3 adet taze soğan
1/2'şer demet maydanoz ve dereotu
Tuz

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Süt, tereyağı ve tuz ekleyip karıştırarak püre kıvamında pişirin. Temizlenmiş havuç ve kerevizi de rendeleyip patates püresine ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. İnce doğranmış taze soğan, maydanoz ve dereotuyla karıştırın. Servis tabağına alarak ister ılık, ister soğuk servis yapın.