



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALMAN PÜRESİ

- 8 adet patates
- 20 gr tereyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet küçükbaş soğan
- 2-3 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz

Patatesler haşlanır. Kabuğu soyulur. Daha sonra patatesler elle iyice ezilir. Tavada tereyağı eritilip rendelenmiş soğan kavrulur, salçası ilave edilir. Yoğurulmuş patates tavaya aktarılır. Baharatlar ve tuz ilave edildikten sonra 2-3 dk. karıştırıldıktan sonra 5 dk. dinlendirilip servise hazır hale getirilir.

