



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PATATES PÜRESİ

50 gram file badem
4 patates
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber, pul biber

Patates püresi için, patatesleri haşlayın. Haşlanmış patatesleri rendeleyin, tencereye koyun. Üzerine süt, tereyağı, tuz ve karabiber koyup püre olana kadar pişirin. 1 saat kadar buzdolabında soğutun. Daha sonra top şekline getirip bademlerin içinde çevirin. Kızgın yağda ya da fırında pişirin. Servis tabağına patates püresini koyup sıcak sıcak ikram edin.



Fotoğraf "bronz" tarafından gönderildi. 18.10.2015