



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PATATES PÜRESİ

125 Gr Sana Klasik Kase
5 Adet patates
1 Diş sarımsak
1 Adet kuru soğan
1 Çay Kaşığı kekik
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Çay Kaşığı kırmızı biber
1,5 Su Bardağı süt

Patatesleri haşlayıp ezin. Kuru soğanı ve sarımsağı rendeleyip sana yağ koyduğunuz tavada pembeleşene kadar pişirin. Baharatları ekleyin. Daha sonra patatesleri ve sütü ekleyip biraz daha pişirin. Daha sonra blender ile pürüzsüz bir kıvam olana kadar parçalayın. Et ve sebze eşliğinde servis edebilirsiniz