



BEZELYELİ PATATES PÜRESİ

<https://migros.com.tr>

5 adet patates
1/2 paket süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak bezelye
Tuz
Karabiber

1. Patatesleri yıkayıp tuzlu suda kabukları ile haşlayın.
2. Diğer tarafta bezelyeleri kaynamış suya atın, bir süre haşlansınlar ama renklerini kaybettirmeden alın.
3. Haşlanan patatesleri soğuk suya tutup soyun, püre yapıcı ile ezin.
4. İçine tereyağı, krema, tuz ve karabiberi katıp iyice karıştırın.
5. En son bezelyeleri içine katıp ezmeden hafifçe karıştırın.
6. Üzerine bir parça tereyağı ile istediğiniz bir et yemeğinin yanında servis yapın.

