



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR BALIK & PATATES PÜRESİ

Pınar Çıtır Balık
3 Orta Boy Patates
Yarım Paket Pınar Labne
2 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı
1 Bardak Pınar Süt
1 Çay Kaşığı Tuz

Patatesler haşlanır ve soyulur.

Ezici yardımı ile ufalanır.

Tencereye alınan ezilmiş patateslere tuz, süt, tereyağı ve labne eklenerek iyice karıştırılır.

Pınar Çıtır Balık kutu üzerinde yazan talimatlara göre pişirilir.

