



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES (6 AY)

20 g biftek
190 g patates
1 arpacık soğanı
3 kaşık süt
1 çimdik tuz
2 bardak su

Eti, soğanı ve patatesi haşlayın, süt ve tuz ile mikserden geçirin.
