



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ PATATES PÜRESİ

- 4 adet haşlanmış patates
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet iri haşlanmış havuç
- 1 su bardağı konserve bezelye
- 2 adet taze soğan
- 2 adet kornişon turşu
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 10-15 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler sıcakken soyulur ve rendelenir. Üzerine azar azar süt ve tereyağı ekleyerek çatalla ezerek püre yapılır. Üzerine mısır, bezelye, ince kıyılmış soğan, maydanoz, turşu, havuç ve tuz eklenir, karıştırılır. Arzuya göre limon kadar parçalar alınarak top şeklinde servise sunulabilir.