



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL VE TAZE OTLU PATATES PÜRESİ

3 yemek kaşığı (100 gr) tereyağı
2 kg taze patates
50 gr (1 dolu yemek kaşığı) tane hardal
7 dal taze kekik
2 dal taze biberiye
10 yaprak taze fesleğen
1 su bardağı sıcak süt
1 tutam tuz
¼ muskat rendesi (küçük hindistan cevizi)

Taze patatesleri iyice yıkadıktan sonra kabuklarıyla birlikte haşlayın. Haşladıktan sonra kabuklarını soyup, sıcakken içine önce tereyağı ardından da sırasıyla süt, tane hardal, tuz ve muskat rendesini koyun, son olarak taze otları da ekleyip son şeklini verin.