



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATES PÜRESİ (DÜDÜKLÜ)

- 4 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patates ve havuç soyulur, birkaç parçaya kesilir. Dödüklü tencereye konur. Üzerine su, süt, tereyağı ve tuz eklenir. Dödüklünün kapağı kapatılır. Pimi çıktıktan sonra ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir. Sonra hiç bir şey eklemeyen püre aletiyle iyice ezilir, servise sunulur.
