



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PATATES PÜRESİ

<https://yemek.name>

2 adet patates
1/2 su bardağı krema
1 yemek kaşığı hindistancevizi
1/2 su bardağı su
Tuz

Patateslerin kabukları soyulup, tuzlu suda haşlanır.
Kaynamış suyun içine hindistancevizleri atılıp bekletilir.
10 dakika bekletilen hindistancevizleri iyice sıkılır.
Suyu süzölen patatesler bir ezici ya da çatalla ezilir.
Hindistancevizi sütü ve krema eklenip iyice karıştırılır.
Sıcak sıcak servis edilir.

