



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PANCARLI DOMATESLİ SOĞANLI PATATES PÜRESİ

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 tatlı kaşığı Naturelka Pancar Tozu
- 1 tatlı kaşığı Naturelka Ispanak Tozu
- 1 tatlı kaşığı Naturelka Soğan Tozu
- 1 tatlı kaşığı Naturelka Sarımsak Tozu
- 1 tatlı kaşığı Naturelka Domates Tozu
- 5 adet patates
- 1 yemek kaşığı tereyağ (tercihe göre margarin)
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu veya maydanoz
- Tuz

Kişi sayısına göre adedini değiştirebileceğiniz patatesleri kabuklarını soyup iyice yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlanan patatesleri süzüp, bir çatal yardımıyla ezin.

Patateslere yağ, kaşar peyniri ve tuz ekleyerek, kaşarlar eriyene kadar ezmeye devam edin.

Tuzunu zevkinize göre ayarladığınız pürenizi 5'e ayırın. Ayrı ayrı Naturelka sebze tozlarını ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan renkli patates pürelerinden ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Sarımsak toplarınızı ince kıyım dereotuna bulayın ve tümünü servis tabağına alın.

