



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN PÜRELİ NUGET

- 2 paket Banvit Nuget
- 4 adet orta boy patates (iri doğranmış)
- 40 gr tereyağı
- 1/4 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı eski kaşarpeyniri (ince rendelenmiş)
- 10 adet siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış, ince dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı taze fesleğen yaprağı (ince doğranmış)

Patatesleri yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dak. haşlayın, süzün ve iyice ezin.
Tereyağı, süt ve şekeri patateslere ilave edip, tereyağı iyice eriyinceye kadar karıştırın.
Kalan malzemeleri katıp, iyice harmanlayın.
Nuggetları önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 dak. ısıtın, püreyle birlikte servis yapın.

