



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI PATATES PÜRESİ

1/2 kilo kestane kabağı  
300 gram pürelik patates  
50 gram margarin yağı  
30 gram parmesan peyniri (veya kaşar peyniri)  
1/2 bardak krema  
bir fiske ceviz beva  
yeteri kadar tuz ve karabiber

Kabağın kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra parçalara doğramalı. Patatesin de kabuklarını soyup bunları da parçalara doğradıktan sonra kabakla patatesleri bir tencereye koymalı. Bunların üzerlerini örtecek kadar soğuk su koymalı. Bir - birbuçuk kaşık kadar da tuz kattıktan sonra kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı ve sebzeleri iyice haşlamalı. Kabakla patatesler haşlanınca bunların suyunu süzmeli ve ikisini de pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli. Elde edilen kabak ve patates ezmesini küçük bir güvece boşaltmalı. Küçük parçalara bölünmüş margarin yağını da kattıktan sonra güveci ateşe oturtmalı ve tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak ezmeyi yağa yedirmeli. Yağın yedirilmesinden sonra çirpılmış çiğ kremayı katıp karıştırılmakta olan karışıma yedirmeli. Karıştırılmakta olan püre piştikçe kabarcaktır. Son olarak bir fiske ceviz-i bevayla yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra rendelenmiş peyniri serpiştirmeli ve karışıma yedirince kabı ateşten indirip bir garnitür olarak kullanmalı.

