



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARIŐIK PÜRE

2 orta boy patates
250 gr. karnabahar
250 gr. kereviz
5 bardak su
100 gr. sıvı yağ
1 su bardağı süt
tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyun. Tüm malzemeyi temizledikten sonra bir tencere suda bütün bu sebzeleri haşlayın. Bir çatal veya ezici yardımıyla suyunu süzdükten sonra ezin. Bir tavada yağı kızdırın ve bu püre karışımını ekleyin. Tuzunu ve sütünü de ilave edip beş dakika kadar pişirin. Karabiber serpererek servis yapabilirsiniz.