KEREVIZLI PATATES PÜRESI

MALZEMELER

6-8 adet büyük patates
orta boy kereviz
1 diş büyük sarımsak
bir kaşık margarin
cream frenchie.yada bir çay bardağı yoğurt ve 3- 4 kaşık mayonez karışımı yada bir miktar süt

HAZIRLANIŞI

Patates ve kerevizi soyup haşlayın. Haşlama suyunun içine tuz eklemeyi unutmayın. Patates ve kerevizleri haşladıktan sonra bunları püre haline getirin. İçine bir miktar tuz, ezilmiş sarımsak, bir miktar katı margarin(yada sıvı margarin) ve elimizde hangi malzeme varsa yani cream frenchie yada yoğurt ve mayonez karışımı yada süt. Onu da ekledikten sonra servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:2417 • adı:KEREVIZLI PATATES PÜRESI • gönderen:amator • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:21