



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KITIR PATATES PÜRESİ

5 adet orta boy patates

Su

Tuz

1 çay bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı mısır unu

Patatesler kabuklarıyla birlikte haşlanır. Sıcakken kabukları soyulur, bir kaç parçaya bölünür, çukur bir kaba atılır. Üzerine ılık süt ve tuz ilave edilir. Çatalla ya da ezme aparatıyla eze eze karıştırılır. Hiç pürüz kalmayana kadar işlem sürdürülür. Diğer tarafta, bir tavada mısır unu ve tereyağı pembe renk alana kadar kavrulur. Biraz ılıyınca patates püresine katılır ve karıştırılır.

---