



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATES PÜRESİ

2 adet soğan
500 gram kıyma
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet haşlanmış patates
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı süt
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt

Öncelikle soğanı yağda kavurup içine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Baharatları ekleyip ocaktan alın. Haşlanmış patatesleri bir kabin içine rendeleyip, süt ve mısır unu ekleyip hazırlayın. Servis yaparken patates püresini koyup üzerine kavrulmuş sıcak kıymayı yerleştirin. Son olarak sarımsaklı yoğurt da konulabilir.

