



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK PATATES PÜRESİ

1 Yarım kilo patatesi kabuklarını soymadan haşlayın. Sıcakken kabuklarını soyun ve bir patates ezicisinden geçirin (Patates eziciniz yoksa, rendeleyebilirsiniz de)... Tencereye aldığınız patateslerin üzerine küp küp kestiğiniz 40 gram margarinini koyun.

2 Margarin iyice eriyinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Yaklaşık 100 ml (1/2 büyük su bardağı) sıcak sütü azar azar dökerek patatese yedirin (kullanacağınız sütün miktarı, pürede istediğiniz kıvamına göre değişebilir).

3 Tencereyi ateşe alın, kısık ateşte tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak püreyi hazırlayın. Pürüzsüz bir krema kıvamına geldiğinde tencereyi ocaktan alıp, tuz ve muskat ile tadandırabilirsiniz.
