



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK PATATES PÜRESİ

2-3 adet orta boy patates
Bir miktar süt ve tereyağı
Beyaz peynir
Tuz
Arzu edilen baharatlar

Patatesler suda haşlanır.
Patateslerin kabukları soyularak küp küp kesilir.
Bir tencerede tereyağı eritilir. Patatesler eklenip tereyağında sotelenir.
Sonra bir miktar süt eklenip el blenderı ile patatesler kremamsı bir hale getirilir.
İçine arzu edilen peynir ve baharatlar ile bir iki karıştırılıp ocaktan alınır.
Sıcakken patates püresi servis edilir.

Not: Dilerseniz içine yumurta da kırılabilir.