



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI VE BAHARATLI PATATES PÜRESİ

100 Gr Sana Klasik Kase
1 Kutu krema (200 ml.)
Yeterince karabiber, pulbiber, kekik
1 Tatlı Kaşığı tuz
Yeterince kaynar su
6 Adet büyük patates

Patatesleri soyup büyük parçalar halinde doğruyoruz. Bir tencereye tuz ve üzerlerini örtecek kadar su ilavesi ile orta ateşte haşlanmaya bırakıyoruz. arada bir karıştırın ve suyunu çekmesib için kapağını kapatın içinde vitamini kalsın. kapak açık olursa daha çok su salar ve suyun süzmek zorunda kalırsınız. bu arada bir tavanın içine krema ve sanayağ koyulur ve kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. haşlanmış sıcak patatesler süzülür ve sanayağ krema karşımının ilavesi ile yavaş yavaş macun kıvama gelene kadar ezilir. bu aşamada baharatlarımızı da ekliyoruz. Özellikle sanayağ ve kremanın bir arada pişmesi çok önemli ayrı ayrı patates eklendiğinde lezzeti ve kıvamı değişir. isteğe göre blendırdan geçirerek servis edebilirsiniz.