



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ PATATES PÜRESİ

3 adet orta boy patates
1 ay bardağı kırmızı mercimek
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz

Mercimeğin üzerine 3 çay bardağı su konur ve dağılana kadar haşlanır. Sonra rondodan geçirilir. Patatesler haşlanır sıcakken kabukları soyulur. Kabaca doğarır bir kaba atılır. Üzerine hazırlanan mercimek, tereyağı, karabiber ve tuz ilave edilir. Püre ezme aletiyle eze eze pürüzüsüz bir hal alana kadar karıştırılır. Et yemeklerinin yanında verilir.