MERCİMEKLİ PATATES PÜRESİ

3 adet orta boy patates
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Mercimeğin üzerine 3 çay bardağı su konur ve dağılana kadar haşlanır. Sonra rondodan geçirilir. Patatesler haşlanır sıcakken kabukları soyulur. Kabaca doğarnır 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.

© lezzetler.com tarif no:130623 • adı:Mercimekli Patates Püresi • gönderen:hürmüz pak • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:52