



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## OTLU PATATES PÜRESİ

1 kg patates  
1 su bardağı krema  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyun. Süzgeç veya püre ezicisi ile iyice ezin. Kremayı ekleyin ve kısık ateşte karıştırın(iyice yumuşamalı). Yeşillikleri ince ince doğrayın ve püreye ekleyin(5 dk daha pişirin). Tuz ve karabiber ekleyin ateşten alın. Et yemeklerinin yanına sıcak olarak servis yapın.

---