



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI PATATES PÜRESİ

3 adet patates  
1 su bardağı süt  
50 gram tereyağı  
100 gram pastırma  
50 gram kaşar peyniri  
Tuz

Patatesleri güzelce yıkayın. Derin bir tencerede kaynattığınız suya patatesleri atın. Yumuşayana kadar pişirdikten sonra patateslerin kabuklarını soyun. Ardından patatesleri ayrı bir kaba alın. Üzerine tuz, tereyağı ve sütü ekleyip, püre haline gelene kadar ezin. Pastırma ve kaşar peyniri küçük küpler halinde kesip püreye ekledikten sonra iyice karıştırın. Karışımı içini yağladığınız fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pastırmalı patates püresini sıcak servis edin.

