



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇANAKLARI

- 6 patates
- Yarım çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 kase bezelye
- 1 kase havuç
- 1 kase küp doğranmış patates
- 1 kase kornişon turşu
- 1 kase mayonez

6 adet patatesimizi haşlayıp soğuduktan sonra soyalım. Geniş bir kasenin içinde ister rendeleyip isterseniz çatal ile ezelim. Rendelediğiniz patateslere yarım çay bardağı sütü, 2 yemek kaşığı margarini ekleyip güzelce karıştıralım ve püreden biraz daha katı bir kıvam almasını sağlayalım. Tenceremizi ocağa alıp ilk olarak havuclarımızı patateslerimizi ve bezelyelerimizi aralıklı olarak atıp yumuşayınca kadar pişirelim. Haşlanan sebzelerimizi süzüp doğranmış kornişonlarımızı da ekleyelim. 1 kase mayonezimiz ve tuzumuzu da ekledikten sonra güzelce harmanlayalım. Patates püremizi avucumuza alalım ve yuvarlayalım içini başparmağımız ile bastırarak oyalım. İçine hazırladığımız harçtan koyalım ve püre bitene kadar bu işleme devam edelim. Servis edelim.