



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ BÖREĞİ

Malzemeler

600 gr patates

1 bardak süt

1.5 çorba kaşığı margarin

hindistancevizi rendesi

tuz

karabiber

Hazırlanışı

Patatesleri tuzlu suda haşlayıp, sıcak sıcak kabuklarını soyun, püre yapın. Bu püreyi bir bardak ılık sütle yumuşatıp, karıştırın. Hindistancevizi rendesini, karabiberi ve tuzu ilave ettikten sonra yine karıştırın. Bu karışıma yağın yarısını ekleyin. Biraz koyulaşması için bir süre ateşte tutun. Püre koyulaşınca, ocaktan alıp, soğutun. Yağlanmış bir fırın kabına koyun. Üzerine kalan yağı parça parça yerleştirip, kızgın fırında patatesin üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Patatesli Gülgonca için tıklayın](#)