



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ

1 kg Patates
1 su bardağı Süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Patatesi iyice yıkayın. Bir tencerede üzerini 1-2 parmak kadar geçecek kadar suda iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün. El dayanacak kadar ılındığında kabuklarını soyun, patates ezeceği, çatal veya rende yardımıyla iyice ezin. Bir tencereye koyun. Süt ve tuz ekleyerek karıştırın. Tencereyi çok kısık ateşin üzerine oturtup sana margarini koyun. İyice karıştırarak yağın eriyip püreyle özleşmesini sağlayın. Üzerine karabiber serpip servis yapın

