



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PATATES PÜRESİ

4 Adet Orta Boy Patates  
1 Su Bardağı Süt  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı  
Tuz

Patatesleri tencere içerisine koyalım ve üzerini kapatacak miktarda soğuk su ilave edelim. Tencere kaynamaya başladıktan sonra ocak ısısını en düşük ısı konumuna getirelim ve 30 dakika pişirelim. Pişen patatesleri ocaktan alıp soyalım. Tencere içerisine tereyağını koyup eritemiz. Üzerine patatesleri ilave edelim. Patatesleri ezme aleti veya kaşıkla ezip iyice karıştıralım. Üzerine 1 su bardağı soğuk süt ilave edip karıştıralım. Süt ısınıp buhar olup uçmaya başladığı andan itibaren, pürenin kıvamı gelmeye başlayacak. Bu aşamada yeterli miktarda tuz ilave edelim ve pürenin tuzunu karar hale getirelim.

