



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ

<https://turkinfo.hu>

Burgonyapüre

8-10 adet iri patates

Tereyağı

Karabiber

1-2 su bardağı süt (Aldığı kadar)

Sıcak su

Tuz

Patatesleri bol suyla çok iyi yıkayın. Kaynar tuzlu su hazırlayıp kabuklu olarak haşlayın. Patatesler haşlanınca, suyunu süzüp bir kaba alın. Kabuklarını soyun.

Derince bir cam kâseye soyulmuş patatesleri, adam başı 1 tatlı kaşığı tereyağı, az karabiber, 4 kişi için 1 su bardağı süt, az sıcak su koyun. Hepsini güzelce harmanlayın. Tadını kontrol edip gerekiyorsa tuz ilâve edin. Ve, daha da yumuşak olmasını istiyorsanız, patatesi blendırdan geçirin.

