



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

6 adet patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patateslerin kabuklarını soyup bir tencerenin içine alın.
Tencereyi patateslerin üzerini geçecek kadar suyla doldurun.
Patatesleri iyice yumuşayana kadar pişirin.
Yumuşayan patateslerin suyunu süzdürün ve üzerlerine tereyağını ilave edin.
Bir patates ezici veya çatal kullanarak patatesleri güzelce ezin.
Daha sonra süt, tuz ve karabiberini ilave edip ezmeye devam edin.
Tamamen pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.
Patates püreniz hazır, hemen servis edebilirsiniz.

