



PATATES PÜRESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

4-5 adet orta boy patates
½ çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
Tuz
Karabiber

Patatesler yıkanıp kabukları soyulur ve üzerini örtecek kadar su ile bir tencerede haşlanır. Haşlanan patatesler sıcakken ezilir, bir tencereye konulur. Patateslerin üzerine yağ, süt ve tuz karabiber konulup karıştırılarak 5 dakika kadar pişirilir. Diğer bir yöntem; haşlanmış patatesler sıcakken rondo içerisine konulup süt, yağ, tuz, karabiber eklenerek rondo çalıştırılır. Patatesler böylece püre hâline getirilir.

Not: Et yemekleriyle beraber servise sunulur.

