



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES PÜRESİ

1 kg. patates
1 su bardağı süt
1,5-2 çorba kaşığı tereyağı
karabiber
tuz
1 tutam ince rendelenmiş kaşar

Patatesler kabuklu olarak yumuşayana kadar haşlanır. Sıcakken soyulur, püre aletiyle ezilir, ya da kalburdan geçilir. Üzerine sıcak süt ve tereyağı yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Sıcakken kaşar rendesi eklenir, tuz, karabiber eklenir, iyice karıştırılır. Et yemeklerinin yanında garnitür olarak sunulur.

[ML® Patates Yuvarlaması için tıklayın](#)

[ML® Patates Yuvarlaması \(görsel\)](#)