



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

5-6 adet orta boy haşlamalık patates
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Önce bol su olan bir tencerede kabuklarını soyduğunuz patatesleri haşlayın.
Daha sonra süzgeç yardımı ile süzün.
Süzdüğünüz patatesleri düz bir tabağa alıp, ezici yardımıyla ezin.
Ezmiş olduğunuz patatesleri pişireceğiniz tencereye alın.
İçine 1 tatlı kaşığı tuz, tereyağı ve sütü koyarak pişirin.
8-10 dakika pişirdikten sonra blenderden geçirerek pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.08.2021