



PATATES PÜRESİ

6-8 tane patates
Su (patatesleri haşlamak için)
2 kaşık tereyağı
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Patates püresi için öncelikle patatesler soyulur, doğranır ve bol suda kaynatılır. Yumuşayan patatesler süzülür. Soğumadan içine tereyağı ilave edilir ve ezilir. Süt, tuz ve karabiber eklenir. İyice püre haline gelene kadar ezilir. Patates püresi sıcak olarak yemek ile servis yapılır.

