



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES PÜRESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet orta boy patates  
1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
İsteğe bağlı: Yarım çay kaşığı muskat rendesi

Patatesleri soyun ve büyük parçalar halinde doğrayın. Tencereye koyup üzerini geçecek kadar su ekleyin ve tuz ilave ederek patatesler yumuşayana kadar haşlayın (yaklaşık 20-25 dakika). Haşlanan patatesleri süzün ve bir patates ezici ya da çatal yardımıyla pürüzsüz bir kıvam gelene kadar ezin. Sıcak sütü ve tereyağını ezilmiş patateslere ekleyin. İyice karıştırarak kremi bir kıvam elde edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. İsteğe bağlı olarak muskat rendesi de ilave edebilirsiniz. Sıcakken servis yapın. Üzerine ekstra tereyağı dilimi koyarak da sunabilirsiniz.

