



PATATES PÜRESİ

4-5 adet patates
1 su bardağı süt (ılık)
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Muskat rendesi

Patatesleri soyup küp küp doğrayın ve tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın.
Suyunu süzüp eziciyle püre haline getirin.

Ilık süt ve tereyağını ekleyip karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin. Tuz ve isteğe bağlı olarak karabiber veya muskat ekleyin.

