



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

6 adet limon büyüklüğünde patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 avuç rende kaşar
Tuz

Patatesler haşlanır. Sıcakken soyulur, bir tencereye aktarılır. Patates ezme aletiyle ezmeye başlanır. Sonra kısık ateşe oturtulur, bir taraftan ezerek süt eklenir, tereyağı katılır. Pürüz kalmayana kadar ezilir. En son kaşar ve tuz atılır, iyice karıştırılır, ateşten alınır.