



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

1250 gram beyaz patates
100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
300 gram süt
Tuz

1 Bir tencereye; soyulmuş ve küçük doğranmış 1250 gram pü-relik beyaz patates koyarak, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su katmalı, sonra da patatesler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika kadar haşlamak ve bir kevgirden geçirmek suretiyle suyunu döktükten sonra, bunları kalınca delikli bir kalbur, ya da pompres denen makineden peçirmek suretiyle püre haline getirmelidir. (Patatesler et suyunda haşlanacak olursa, yağ miktarını 100 gramdan 50, hatta hastalar için 20 grama düşürülebilir.)

2 Sonra, püre patateslere; 5 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak hafifçe ateş üstünde aşağı yukarı 5 dakika kadar tel ya da çatalla karıştırmak suretiyle yağı patateslere yedirmeli, sonra da bunlara; sıcak, ya da ılık bir halde bir - bir çeyrek bardak da süt katarak, tekrar iyice bir kanştırmalı ve servis yapmalıdır.

NOT: Bu püreye 300 gram süt yerine, 150 gram süt, 150 gram da çiğ krema konulacak olursa daha lezzetli ve nefis olur.