



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES PÜRESİ

1,5 kg beyaz patates  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı margarin  
1,5 bardak süt  
2 tatlı kaşığı tuz

Patatesler soyulur, küçük küçük doğranır ve tencereye konulur. Sonra bu tencereye su ilâve edilir, ateş üzerine oturtularak 25 dakika haşlanır ve bir süzgeçten geçirilerek süzülür. Sonra kalbura konulur, ezilerek püre haline getirilir ve bir sahana alınır. Tereyağ, margarin ve tuz ilâve edilerek sahan hafif ateş üzerine oturtulur. 5 dakika çatalla karıştırılır, yağlar patateslere yedirilir. Buna ılık süt de yedirilerek iyice karıştırılır ve servis yapılır.

---