



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

7 patates (orta)
süt
margarin

Önce patatesler haşlanır. Patateslerin kolay soyulması için iyice haşlanmasına dikkat etmelidir. Bu işlem bitirdikten sonra patatesler bir tencereye rendelenir ve tencere orta ateşe koyulur. Sıra sütün ilâvesine geldiğinde kaşığı tersi ile bir yandan patatesler ezilir, bir taraftan da süt koyulur. Bu ameliye ne kadar iyi olursa pürenin içinde topak kalmaz. En son olarak da pürenin içine margarin konularak tencerenin ağzı kapanır ve yağın tencerenin hararetinde erimesi sağlanır. Servis yapılacağı zaman son bir kez karıştırılır ve öyle servis yapılır.
