



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES PÜRESİ

Sarı ve çok unlu patatesleri tuzlu suda haşladıktan sonra soyup prestan geçiriniz. Meydana gelen püreyi uygun miktar tereyağı ve biraz tuzla kuşhaneye koyunuz. Sonra ateşe sürüp biraz süt, biraz da etsuyu yedirerek tahta kaşıkla eze eze çeviriniz. Ne pek katı, ne de pek gevşek olmamasına dikkat ediniz. Kaynıymca indirip kızartma ve kebab veya kızartmalardan birinin tabağına garni ediniz.

Not: Üzerine iyi bir kızartma suyundan gezdirmek gerekir. Sebze sırasında servis yapılır.
