



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

Malzemeler

1 kg. patates

250 ml. süt

2 adet yumurta sarısı

1/2 çay kaşığı muskat rende

Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Patatesleri temizleyip soyun ve 2 cm. büyüklüğünde küp şeklinde doğrayın. 750 ml. su koyduğunuz NutriCook tenceresinin içine buhar sepetini yerleştirin ve patatesleri ekleyin. NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 8 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Patatesleri bir karıştırma kabına alın; blender'den geçirin ve azar azar sıcak sütle karıştırın. Daha sonra yumurta sarılarını ekleyip karıştırmaya devam edin. Muskat, tuz ve karabiber ile tatlandırıp servis yapın.