



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES EZMESİ

Özel pürelık iri patates alınıp haşlanmalı, makineden geçirip bir tencereye vazetmeli; tuzunu ve tereyağını katarak ateşe koymalıdır. Etsuyu ve biraz da süt ilâvesiyle tahta kaşıkla iyice ezmelidir.

Not: Halk arasında çok sevilen ve çok yenilen, mahsulü bol bir nimettir. Avrupalıların hemen her yemeklerinde bir tertibi bulunur. Patates püresini hazırlamak çok kolaydır. Taskebabi ve kızartma etlere güzel garnitür olur.
