



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

Arzu edilen miktarda iri patates

Tereyağı

Süt

Tuz

Patatesleri yıkayarak soyun. Küçük parçalara bölüp tuzlu suya koyarak pişirin. Çatalla patatesleri muayene ederek iyi piştiğine kanaat getirdikten sonra ateşten alıp suyunu süzün ve tencereyi çok hafif ateş üzerine koyarak mümkün olduğu kadar çabuk patatesleri ezin, içine birkaç tatlı kaşığı tereyağı koyarak pürüz kalmayıncaya kadar ezmeye devam ediniz. Krema kıvamına gelinceye kadar kaynatılmış soğuk süt ilâve ederek karıştırın. Servis tabağına boşaltıp arzu edilen yemekle, üstünü maydanozla süsleyip servis yapınız.
