



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES PÜRESİ

600 gr. patates  
600 gr. tatlı patates  
150 ml. krema  
100 ml. süt  
Tuz  
Karabiber  
Muskat

Patatesleri soyun, 3 cm. büyüklüğünde parçalara ayırın. Tuzlu suda bir taşım kaynatın, üstü kapalı 20 dakika haşlayıp süzün. Patatesleri patates ezicisi ile ezin. Kremayı, süt ile bir taşım kaynatıp patateslerle karıştırın. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın.

[ML® Kabuklu Patates için tıklayın](#)

---