



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

5-6 ADET PATATES
BİR MİKTAR SÜT
TUZ
KARABİBER
1 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI

patatesler ince bir şekilde soyulur küp şeklinde doğranır. geniş olmayan bir tencereye alınır. üzerine doğranmış patateslerin üstünü örtecek kadar süt dökülür. Patatesler yumusadıktan sonra el blendıryla ezilir, daha sonra içine tuz karabiber ve tereyağı atılır. yağ eriyene kadar ateş üstünde çevrilir.
