



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES PÜRESİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase  
1 Fiske tuz  
5 Adet patates  
0,5 Kg. süt

Patatesleri soyun, iri küpler halinde doğrayıp pişireceğiniz tencereye koyun. Üzerine hafif çıkacak kadar süt ekleyin. (tarifteki süt tam geliyor, kıvamı size kalmış daha yoğun yada dah sıvı olmasını isterseniz sütün miktarını ayarlayabilirsiniz, çok koyarsanızda nişasta ile koyultmak gerekebilir). İşte bu pürenin sırrı: Patatesler suda haşlanmıyor, Süt ile pişiyor. Böylece haşlanırken sütü çeken patateslerin lezzetine lezzet katılıyor. Arzu ettiğiniz kadar tuz ve sanayağ parçalarını da sütün içine katın. Arada dibi tutmasın diye karıştırarak patateslerin iyice yumuşamasını sağlayın. Patatesler yumuşayınca ocağı kapatıp tencereyi kenara alıyoruz. Patatesleri blendardan geçiriyoruz. Servis etmeden önce blendardan geçirirseniz daha iyi olur. Servis ederken kuru nane veya pul biber ile süsleyebilirsiniz..