



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRE

1 kilo patates
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 su bardağı kaynar süt

- 1) Patatesin kabuklarını soyup 4'e bölünüz. 2 defa yıkayıp üzerini kapatıncaya kadar su koyup orta ateşte 25-30 dakika pişiriniz.
- 2) Suyunu süzdürüp makineden veya ince kalburdan tenceresine geçiriniz.
- 3) Ağır ateşte karıştırarak evvelâ tereyağını ve tuzu, sonra sütü yediriniz ve servis yapınız veya benmaride saklayınız. Arzu ettiğiniz zaman servis yapınız.