



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ

MALZEME (6 kişilik)

600 gram patates

Yarım litre süt

Karabiber

Tuz

Patatesleri soyun, yıkayın, dört parçaya bölün. Çelik tencerenizde suyla kaynatın. Pişen patatesi iyice ezin. Suyu boşaltılmış tencereye dökün. Bir parça tereyağı ilave ederek, tahta kaşıkla iyice karıştırın. Daha sonra azar azar sıcak süt ekleyin. Tel çırpıcı ile devamlı karıştırın. Püre, krema kıvamına gelince tuz ve karabiber serpererek servise hazırlayın.

[ML® Papatya Salatası için tıklayın](#)
