



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRÜZSÜZ PATATES PÜRESİ NASIL YAPILIR?

Bu işin en önemli sırrı patates püresinin ana malzemesinin taze patates olmasıdır. İlk önce kirli beyaz renkli taze organik patatesleri seçin. Yeşil veya filizlenmiş patateslerinizi püre yapmak için kullanmayın. Patatesleri kabukları ile haşladığınızdan emin olun çünkü patates nişastası püre yapımında çok önemli bir rol oynar. Patateslerin üzerindeki toprağı temizledikten sonra bol tuzlu suya koyun ve yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra patatesleri ocaktan alın, dilerseniz ellerinizi yakmamaya dikkat ederek soğuk su ile soyun. Sıcak soyduğunuz patatesleri bir kaseye koyun. Bir tokmak veya patates ezici ile ezmeye başlayın (mevcut değilse çatal kullanın). Patates ezici veya havaneli kullanmak patateslerin çok iyi bir kıvam almasına yardımcı olacaktır. Bir blender veya mikser kullandığınızda kıvamı gereksinimleri tam olarak karşılamayabilir. Patates püresi nişasta saldığı için tadı daha lezzetli oluyor.

