



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BAKLA EZMESİ

- 1 adet patates
- 25 adet orta boy taze bakla
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı su
- 1 kahve fincanı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patates soyulur, bir kaç parçaya kesilir. Bakla temizlenir, bir kaç parçaya kesilir. Dödüklüye atılır, su ilave edilir. 7 dakika haşlanır. Sonra sıcakken süt, tereyağı, tuz ve karabiber ilave edilir. Blenderden geçirerek püre haline getirilir.