



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PATLICAN PÜRESİ

Malzeme:

4 adet közlenmiş patlıcan

2 tatlı kaşığı rendelenmiş hindistancevizi

15 gram Teremyağ

1 çay kaşığı köri

Tuz

Üzeri için :

1 çorba kaşığı Teremyağ

1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlanmış patates ile közlenmiş patlıcanı çatallarıyla iyice ezin. Rendelenmiş hindistancevizi, soya sütü, Teremyağ, tuz ve köriyi ilave edin. İyice karıştırıp püre haline getirin. Teremyağ'da kavrulmuş pulbiber ile tatlandırıp mantar sotenin yanında servis yapın.