



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PATLICAN PÜRESİ

4 adet közlenmiş patlıcan
1 adet büyük boy haşlanmış patates
2 tatlı kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
1 kahve fincanı hindistancevizi sütü
15 gram tereyağı
1 çay kaşığı köri
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlanmış patates ile közlenmiş patlıcanı çatal yardımı ile iyice ezin. Rendelenmiş hindistancevizi, sütü, tereyağı, pulbiber, tuz ve köriyi ilave edin. İyice karıştırıp püre haline getirin. Tereyağında kavrulmuş pulbiber ile tatlandırıp mantar sotenin yanında servis edebilirsiniz.