



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEMBE PATATES PÜRESİ

6 adet orta boy haşlanmış patates  
1 çay bardağı süt  
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
50 gr. tereyağı  
2 adet haşlanmış pancar  
Tuz

Haşlanmış patatesleri çatal yardımı ile topak olmayacak şekilde iyice eziyoruz. Fırına süreceğimiz tepsiye, ezdiğimiz patatesleri döküyoruz, içine süt, bir su bardağı kaşar peyniri, tuz, tereyağı ve rendelediğimiz pancarı koyup tekrar homojen hale getirene kadar eziyoruz. Ve patatesleri tepsiye döküyoruz. Üzerine tereyağı veya margarin ekliyoruz. 250 derece fırına atıyoruz. Üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

