



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE BAHARATLI PÜRE

2 paket Knorr Patates Püresi
250 ml süt
500 ml su
1 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı kaşar peynir (rendelenmiş)
½ demet fesleğen (kıyılmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

1. Tencerenin içine Knorr Patates Püresi'ni, sütü, suyu, margarini ve tuzu koyun. Kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin.
2. İçine kaşarı, köriyi, fesleğeni, pul biberi ve sarımsağı ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis edin.