



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA PÜRESİ

Michael Montignac

2 KG PIRASA
1 SU BARDAĞI KREMA
1 LİMONUN SUYU
TUZ
KARABİBER

Pırasayı yıkayın ve halka halka kesin. Bunları kaynar tuzlu suda 20 dakika haşlayın. İyice süzün. Pişmiş pırasaları mikserden geçirdikten sonra ince bir süzgeçten geçirerek sularını atın. Bu püreyi hafif ateşe koyun ve limon suyunu ekleyin. Tuzunu biberini ayarlayın. En sonunda bir yandan çırparken yavaş yavaş kremayı yedirin. Böylece hafif köpüğümsü bir püre elde edeceksiniz. Sıcak servis yapın.

Not: Bu püre tüm balık ve beyaz etlerin yanında sunulabilir. Ayrıca aynı püre ıspanak, karnabahar, brokoli, kabak, kereviz, şalgam, mantar, yeşil fasulye ile de gerçekleştirilebilir.