



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PATATES PÜRESİ

4 patates
2 adet pırasa
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı çiğ krema
100 gram kaşar peyniri

Patatesleri haşlayın. Tencereye tereyağını döküp üzerine rendelenmiş patatesleri ekleyip 5 dakika kadar kavurun. Süt, çiğ krema, tuz ve karabiber koyup püre olana kadar pişirin. Ocaktan alıp peyniri ekleyip karıştırıp servis tabağına aktarın.
