



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIRASALI PÜRE

6 adet orta boy patates  
10 çorba kaşığı İçim Süt  
45 gr İçim Tereyağı  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş muskat  
250 gr pırasa  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Bir tutam beyaz biber  
Bir kaç tutam suteresi (bulamazsanız fesleğen de kullanabilirsiniz)

Fırını 220°C'de ısıtın.

Patatesleri üzerine yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Kabukları altın sarısı rengini alana kadar 50 dakika pişirin. İçlerinin yumuşadığından emin olunca fırından alın.

Patatesleri boylamasına kesin ve kaşıkla içlerini çıkarın. Fırında 8 dakika daha pişirin.

Çıkardığınız patates içlerini İçim Süt ile birlikte ezin. 30 gr İçim Tereyağı ilave edip iyice karıştırarak püre haline getirin. Rendelenmiş muskat, tuz ve beyaz biber ile tatlandırın.

15 gr İçim Tereyağı ve zeytinyağını karıştırarak tavada ısıtın. Pırasaları iyice yumuşayana kadar bu tavada soteleyin. Püre haline getirdiğiniz patateslere katın.

Fırından çıkardığınız patates yataklarına pırasalı patates püresini paylaşın. Fırında 25 dakika kadar pişirin. Üzerleri kızardığında fırından alın, suteresi ya da fesleğenle süsleyerek ılık servis edin.

