



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES MOUSSELİNE

Patatesler soyulur, iri ve kalın parçalar halinde doğranır.

Kaynar tuzlu suya atılarak yumuşayınca kadar haşlanır.

Ocaktan alınarak suyu süzdürülür ve tekrar aynı kap içerisinde ocak üzerinde ağzı açık olarak tutulur ve kısa bir süre (5-6 dakika) kızgın fırında bekletilir.

Presten veya süzgeçten geçirilerek ezilir.

Ocak üzerinde kıvam verebilecek kadar krema eklenerek, çırpma teliyle hızla çırpılarak karıştırılır.

Tereyağ ilavesiyle karıştırmaya devam edilerek kabarması ve renginin ağarması sağlanır.

Ocaktan alınarak nutmeg rendesi, tuz ve beyaz biber ilave edip karıştırılır.

Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kremalı patates püresi sütle hazırlanan patates püresinden daha beyaz renkte olup ve daha güzel lezzete sahiptir.