



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRE DOLMASI

- 4 adet haşlanmış patates
- 1 kase ince kıyılmış dereotu
- 1 kase yoğurt
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 100 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam pul biber

Patatesleri haşlıyoruz ve bir kapta püre haline getiriyoruz. İçerisine yağımızı koyup yedirenedek yoğuruyoruz veya mikserle çırpabilirsiniz ince kıyılmış dereotu ve bir miktar tuzu ekleyip iyice karıştırıyoruz. Elimizle ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayıp ortasını deliyoruz ve servis tabağına yerleştiriyoruz. Diğer taraftan yogurt ve bir miktar mayonezi karıştırıp patateslerin ortasına kaşık kaşık koyuyoruz en üstüne de pul biber serpiyoruz. Servise hazırdır pürelerimiz.

