



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI PATATES PÜRESİ

- 4 adet patates
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı reyhan
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar

Küp şeklinde doğranmış patatesleri tencereye koyun. Üstünü kapatacak kadar su ve tuz ilave edip haşlayın. Haşlanan patatesleri iyice ezin. Tavada tereyağını eritin, unu ekleyip çok az kavurun. Ezilmiş patatesleri de ekleyip karıştırın. Üstüne yavaş yavaş süt döküp karıştırarak pişirin. İçine rendelenmiş kaşar ve reyhan ilave ettikten sonra servis yapın.