



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM PÜRESİ

Anadolujet Magazin

4-5 adet haşlanmış, kabukları soyulmuş ve rendelenmiş şalgam

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı dolusu tereyağı

1 çorba kaşığı mısır unu

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı nar ekşisi

Tuz

Karabiber

Kızartılmış sucuk dilimleri

Geniş bir teflon tencereye tereyağını koyup iyice eritin. Üzerine mısır ununu ve unu koyup ateşte biraz kavurun üzerine sütü dökün ve topaklanmaması için hızlıca karıştırın. Rendelenmiş şalgamı, kekiğı, tuzu, karabiberi ve nar ekşisini ilave edin. Mikserle biraz daha çırparak pürüzsüz olmasını sağlayın. Servis tabağına koyup yanında kızarmış sucuk dilimleri ile servis yapın.

