



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ CEVİZLİ PÜRE

3 paket Knorr Patates Püresi  
375 ml süt  
750 ml su  
1 tatlı kaşığı fesleğen  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
½ su bardağı ceviz (çekilmiş)  
2 yemek kaşığı tereyağlı margarin  
1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni  
2- 3 tane Taze Fesleğen Yaprak (üzeri için)  
2 yemek kaşığı margarin

### Hazırlanışı

1. Tencerenin içine suyu, sütü, 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni'yi, fesleğeni, kırmızı pul biberi, çekilmiş cevizleri, tereyağlı margarini ve 3 paket Knorr Patates Püresi'ni ilave edip karıştırın.
2. Püre kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirdikten sonra taze fesleğen yaprakları ile süsleyip servis edin.