



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PATATES PÜRESİ

<https://www.sek.com.tr>

1/2 su bardağı Sek Light Süt
1 çay bardağı rendelenmiş SEK Light Taze Kaşar Peyniri
6 adet orta boy patates
1 adet havuç
4 adet taze soğan
Tuz
Karabiber

Havucu temizledikten sonra rendenin kalın kısmıyla rendeleyin. Sütü ısıtarak havucu ilave edin. Yaklaşık 10 dakika kısık ateşte havucu sütle haşlayarak kenara alın. Patatesleri haşladıktan sonra soyun ve eziciyle püre yapın. Ezilmiş patatese havuçlu sütü, kıyılmış taze soğanı ve peyniri ilave ederek tahta kaşıkla homojen oluncaya kadar karıştırıp servis edin.

