



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PATATES PÜRESİ

1 kg Patates
2 Havuç
yarım demet Maydanoz
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı Margarin
2 dal Taze Soğan yeşil sapları
biraz tuz

Patatesleri soymadan, tuzlu suda iyice yumuşayana dek haşlayın. Havucu yıkayıp, rendeleyin. Maydanoz ve taze soğan saplarını ince ince kıyın. Haşlanmış patatesleri, soyup rendeleyerek püre haline getirin. Genişçe bir tavaya margarini alıp, eritin. Patates püresini tavaya ilave edin. Sütü karıştırarak azar azar ekleyin. Patatesler sütü çektiğinde, rendelenmiş havuç, kıyılmış maydanoz ve doğranmış soğan saplarını ilave ederek iyice karıştırın. Tuzunu ilave edip 10 dakika kısık ateşte pişirin.