



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PÜRE

Malzemeler: (4 kişilik)

1 kg patates.

3 çorba kaşığı Sütas tereyağı.

1 su bardağı Sütas süt.

1 adet havuç.

1 adet kereviz.

½ demet dereotu.

½ demet maydanoz.

3 adet taze soğan.

Yapılışı

Patatesleri yumuşayana dek haşladıktan sonra sıcak sıcak rendeleyin. Bir tencereye koyacağınız rendelenmiş patatesleri, Sütas tereyağı ve Sütas süt ekleyip tuzunu ayarladıktan sonra kısık ateşte püre olana dek karıştırın. Kerevizi derince soyup tavla zarı iriliğinde doğrayın. Hemen limon suyu sıkarak iyice harmanlayın. Havucu tavla zarı iriliğinde doğrayın. Çok az su ilavesi ile haşlayın. Ateşten alıp, suyunu süzerek püreye ekleyin. Maydanozu, dereotunu ve taze soğanı ince ince doğrayıp püreye ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Servis tabağına sebzeli püreyi yayın. Kaşıkla yuvarlak şekil verip ikram edin.
