



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PÜRE

MALZEMELER

4 Adet Orta Boy Patates

1 Adet Orta Boy Havuç

½ Su Bardağı Süt

50 gr Tereyağı

1 Çay Bardağı Haşlanmış veya Konserve Bezelye

2-3 Adet Kornişon Turşu

Tuz

Süslemek İçin

Mantar, Salam, Bezelye

Marul Yaprakları

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri ve havucu aynı tencerede haşlayalım. Sıcak suyunu döktükten sonra ılınması için soğuk suya turalım. Patateslerin, sıcakken kabuklarını soyarak, rendeleyelim. İçine yarım su bardağı sıcak sütü, 50 gr tereyağını ve tuzu ekleyelim. Patates ezeceği ile pürüzsüz bir kıvama gelene dek ezelim.

İçine küçük küpler halinde doğranmış havuç, kornişon turşu, bezelyeyi ekleyerek karıştıralım. Püreyi servis tabağına düzgün şekiller vererek yerleştirelim. Küp şeklinde kesilmiş salam, bezelye ve mantar dilimleri ile süsleyelim. Arzuya göre marul yaprakları içinde servis yapalım.