



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ PATATES PÜRESİ

1,2 kg patates
20 diş sarımsak
120 gr margarin
2 tatlı kaşığı un
2-3 tatlı kaşığı çiğ krema
1 su bardağı süt
Karabiber
Tuz
Süt
2 tatlı kaşığı kıyılmış fesleğen

Sarımsakları kabuklarını soymadan sütle beraber kaynatın. Bir an ateşte tutarak karıştırın sonra soğuyana kadar bekleyin. Sarımsakları soyun. Patatesleri yıkadıktan sonra buharda pişirin. Suyunu süzün ve soğumadan soyun. Margarini yarısını eritini sarımsakları da ekleyin ağzını kapaarak yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Sarımsaklar kızarmaya başlayınca yağdan çıkarın. Aynı yağa un dökün ve topaklanmadan kavurun. Kıvamına gelince yavaş yavaş sütü ekleyin. Yaklaşık 7-8 dakika karıştırarak pişirin. Tuz-biber atın ve sarımsaklı suyu ekleyin. Sıcak patatesleri süzgeçten geçirin, sosu ekleyin soğumaması için kısık ateşte tutun iyice karıştırın. İçine kalan margarini, fesleğeni, çiğ kremayı ve tuzu da ekleyin hemen servis yapın.