



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI PATATES PÜRESİ

4 adet orta boy patates  
1 adet orta boy kuru soğan  
2 su bardağı su  
1 çay bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı tuz

Patatesler, soğan soyulur ve doğranır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine su konur. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak yumuşayana kadar pişirilir. Suyu eksilirse az ilave edilebilir. Daha sonra püre aletiyle ya da çatalla ezmeye başlanır. Bu arada tuz, tereyağı ve azar azar süt eklenir. Pürüz kalmayınca püre olmuş demektir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.08.2023