



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRÜF MANTARLI PATATES PÜRESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı süt (isteğe bağlı olarak krema kullanılabilir)
1-2 çay kaşığı trüf mantarı yağı
1 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyun ve iri parçalar halinde doğrayın.
Geniş bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin ve biraz tuz ilave edin.
Patatesler tamamen yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika haşlayın.
Haşlanan patatesleri süzün ve bir püre ezici ya da çatal yardımıyla püre haline getirin.
Ezilen patateslerin üzerine tereyağını ekleyin ve sıcak patateslerle birlikte erimesini sağlayın.
Ardından sütü veya kremayı azar azar ekleyerek karıştırın.
Trüf mantarı yağını dikkatlice püreye ekleyin.
Yağı az miktarda kullanarak başlayın ve damak tadınıza uygun şekilde arttırın.
Püreye tuz ve karabiber ekleyerek lezzetini dengeleyin.
İsteğe bağlı olarak Parmesan peyniri ilave ederek ekstra bir zenginlik katabilirsiniz.
Hazırladığınız trüf mantarlı patates püresini sıcak olarak servis edin.

