



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES PÜRESİ

Yarım kg patates
1 yumurta sarısı
1 soğan
Bir tutam dereotu
1.5 kahve fincanı zeytinyağı
3/4 kahve fincanı limon suyu
Biraz tuz

Patatesler iyice yıkandıktan sonra derince bir tencereye konur, üstüne yeterli miktarda tuzlu su eklenir ve tencere ateşe bırakılır. Patatesler gerektiği kadar haşlanıp yumuşayınca suyu süzülerek tencereden alınır, kabukları soyulur ve daha sıcakken bir çatal yardımıyla birer birer ezilerek püre durumuna getirilir. Bütün patatesler bu şekilde ezildikten sonra elde edilen ılık püreye bir buçuk kahve fincanı zeytinyağı dökülerek iyice yedirilir. Patates püresi zeytinyağını iyice çektikten sonra, üzerine tuz serpilip rendelenmiş soğan, yumurta sarısı ve çok ince doğranmış dereotu püreye eklenir. Üzerine limon suyu dökülerek bu püre iyice mayalanır. Daha sonra böylece hazırlanan patates püresi kayık tabağa veya düz servis tabağına alınır. Tabağın ortasına yerleştirilerek üzeri bir çatal yardımıyla şekillendirilir ve çevresi zevkinize göre süslenir ve servise hazır hale gelir.