



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ PÜRE

Elif Korkmazel

2 adet patates
6 çorba kaşığı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı zeytin
1 çorba kaşığı fesleğen
1 tutam adaçayı
Tuz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra ezin. Bir tencereye alıp üzerine süt, tereyağı, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip ocakta beş dakika çevirin. Ocaktan alıp ikiye bölünmüş zeytin, kıyılmış fesleğen, adaçayı ve tuz ilave edip karıştırın.