



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ZEYTİNYAĞLI PATATES PÜRESİ

Önce, patatesleri, püre cinsinden almalı. Haşlayıp, kabuklarını soymalıdır. Temiz yıkanmış, kokusuz et makinesinden, iki defa ince çekmeli veya tahta kaşıkla ezmelidir. Ezerken, biraz zeytinyağı dökmeli ve tuzunu serpmelidir.

Tamamen ezildikten sonra, salata tabağına almalı. Soğuyup donduktan sonra, her tabaktaki ezme patatesin yüzüne, tahta kaşık sapıyla dokunarak, çukurlar açmalı ve üzerlerine çiğ zeytinyağı dökerek, ve zeytin taneleri ve kırmızı turupla süsliyerek sofraya getirmelidir.

Not: Patates nişastası fazla, Avrupa'da fazla rağbet gören bir sebzedir. Bu ezme de salata nev'indedir.

---