



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATES PÜRESİ



4 adet orta boy patates
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı rende kaşar
1 su bardađı süt
1 su bardađı su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Patatesler soyulur, fındık büyüklüğünde doğranır. Kk ukur bir tencereye aktarılır, üzerine su eklenir orta, ateşli ocağa yerleştilir.
- # Kaynama noktasına gelince süt ilave edilir, sürekli karıştıarak patateslerin ezilmesi sağlanır.
- # Patatesler iyice ezilip pürüzsüz bir hal alınca tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır. Hemen tereyağı ve rende kaşar eklenir ve iyice karıştıılır.
- # t yemeklerinin yanında garnitür olarak servise sunulur.

Not: Tencereye yapışacağı için, haşlama işleminin tümünün sütün içinde yapılması tavsiye edilmez.