

Bezelyeli Patates Puresi

Malzemeler

5 adet buyuk patates (taze olmasi tercih edilir)

1/2 paket yemeklik krema

2 yemek kasigi tereyagi

1 bardak taze veya donmus bezelye

tuz,karabiber

Yapilisi

Patatesleri haslayin.Patatesler haslanirken bezelyeleri kaynamis suya atin,bir sure haslansinlar.Haslanmis patatesleri soyun ve ezin.Icine tereyagi,krema, tuz ve karabiberi katin.En son bezelyeleri katip cok ezmeden bir kere daha karistirin.