

Patates Puresi

Malzemeler

5 adet patates

50 gram tereyag

Yarım su b. sut

2 dis sarimsak (istege bagli)

Tuz

Karabiber

Muskat rendesi (istege bagli)

Yapilisi

Hasladiginiz patateslerin kabuklarini soyup tencereye alin ve catal veya patates ezici ile guzelce ezin.

Tencerenin altini yakip tereyag, sut, sarimsak, tuz, muskat ve karabiberi ekleyip yine ezici ile ezerek hepsinin birbirine karistirin.

Patatesi blenderdan gecirmeyin.

Butun malzemeyi iyice ezerek yavas yavas pisirin.

AFIYET OLSUN..