

Sarimsakli Patates Puresi

Malzemeler

1 kg patates
6 dis sarimsak
80 gr margarin
100 ml tavuk suyu
200 ml sut kremasi
Tuz, Karabiber

Yapilisi

Oncelikle patatesi yikayip kabuklarini soyduktan sonra buyukluklerine gore ikiye veya dorde bolelim.

Tuzlu suda 20 dakika haslayalim.

Ardindan suzup sogumaya birakin.

Sarimsagi soyup guzelce ezelim.

Bir tencerede margarin, tavuk suyu, sut kremasi ve sarimsagi pisirelim.

Patatesi pure haline getirip karisima ekleyelim.

Pureyi tuz ve karabiberle tatlandiralim.

Arzu ederseniz pureyi degisik baharatlarla da tatlandirabilirsiniz.

Aci seviyorsaniz pul biber eklemeyi deneyebilirsiniz.

ellerimize saglik