



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kartof Püresi

Patates Püresi



4 Ədəd orta boy kartof
1 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Çay stəkanı rəndə kaşar
1 Su stəkanı süd
1 Su stəkanı su
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

- # Kartoflar soyular, fındıq böyüklüyündə doğranar. Kiçik çuxur bir qazana köçürülər, üzərinə su əlavə olunur orta, qızdırmalı ocağa yerləşdirilər.
- # Qaynama nöqtəsinə gəlincə süd əlavə edilir, davamlı qarışdıraraq kartofların əzilməsi təmin edilir.
- # Kartoflar yaxşıca əzilib hamar bir hal alın tərəfindən duz və qara bibər əlavə olunur, atəşdən alınar. Dərhal kərəyağı və rəndə kaşar əlavə olunur və yaxşıca qarışdırılır.
- # Ət yeməklərinin yanında qarnitur olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Qazana yapışacağı üçün, qaynatma əməliyyatının bütünüdür südün içində edilməsi tövsiyə edilməz.