



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEKAR PATATES

Hafize Kumdakçı

4 adet haşlanmış patates
1 adet haşlanmış havuç
1 kase yoğurt
1 kaşık mayonez
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 diş sarımsak
tuz
2 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı dövülmüş pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Bir tutam maydanoz

Haşlanmış patatesler ile havuç sıcak sıcak soyulur ve salata yapar gibi doğranır. Tuzlanarak derin bir servis tabağına yerleştirilir. Yoğurt,mayonez ve tuzla dövülmüş sarımsak iyice karıştırılır. Bu karışıma nane ve pul biber eklenerek patates ve havuçların üzerine dökülür, fakat karıştırılmaz. Diğer yanda eritilen yağın içine sıvıyağ ve salça konarak pişirilir. Yoğurtlu karışımın üzerine şekilli olarak kaşıkla dökülür. Maydanozla süslenip hemen servis yapılır.