



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRELİ SOSİSLİ PATATES KULESİ

700 gram havuç
6 adet orta boy orta boy patates
4 adet kokteyl sosis
5 yemek kaşığı margarin
3 adet Defne yaprağı
1 tatlı kaşığı Toz tarçın
1 tatlı kaşığı Rendelenmiş muskat cevizi
100 gr Çiğ krema
Tuz
Tane karabiber
Süsleme için:
Ketçap

Havuçları sebze soyucuyla soyup yıkadıktan sonra yağ ve defne yaprağıyla tatlandırılmış kaynayan tuzlu suda haşlayın. Süzdükten sonra blenderde çekin. Yapışmaz yüzeyli tavaya havuç püresini aktarıp suyunu çekene kadar yüksek ateşte pişirin. Patatesleri kabuğuyla haşlayın. 2 adet haşlanmış patatesin kabuğunu soyup ezerek patates püresini hazırlayın. Patates püresini suyunu çekmiş olan havuç püresiyle karıştırın. Karışım sıcakken yarım çorba kaşığı yağ, bir tutam tuz, karabiber, 100 gram çiğ krema, toz tarçın ve rendelenmiş muskat ceviziyle tatlandırın. Kalan 4 adet patatesin de kabuğunu soyup 12 adet dilim elde edecek şekilde kesin. Patates dilimlerini sana yağ ile yağlayıp tuz serptiğiniz yağlı pişirme kağıdı serili fırın kabına dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Havuçlu püreyi büyük ağızlı duy takılı krema sıkma torbasına doldurun. Fırında pişirdiğiniz 12 adet patates diliminin üzerine karışımı yukarıya doğru ince yuvarlak şekil vererek yerleştirin. (Karışımın çok yumuşak olmaması gerekir.) Her birinin üzerine yuvarlak kesilmiş ve sotelenmiş kokteyl sosis dilimlerini (isteğe göre kürdanla) dizin. (Sosislerin üzerine çok az miktarda ketçap sürebilirsiniz.) Süsledikten sonra servis yapın.