



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU PATATES PÜRESİ

[www.annemutfagi.com](http://www.annemutfagi.com)

5 tane büyük patates  
6 tane havuç  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı mayonez  
5 yemek kaşığı yoğurt  
Tuz  
Karabiber  
Nane  
Üzerinin sosu için:  
2 yemek kaşığı domates salçası  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Nane

Öncelikle patateslerimizi haşlayıp soyduktan sonra püre haline gelene kadar ezelim. Patates püresi sıcakken bir kaşık tere yağı ekleyip tuzunu, karabiberini ve nanesini ilave edip karıştıralım. Havuçları soyup rendeleyelim. Tavaya yarım yemek kaşığı tere yağı, bir çay kaşığı tuz ve havuçları ilave edip orta ateşte havuçlar suyunu çekip yumuşayana kadar pişirip soğumaya bırakalım.

Ben bu tarifte şekil vermek için tart kalıbı kullandım. Siz de şekil vermek için istediğiniz kalıbı kullanabilirsiniz. Püre şeklinde yapmış olduğumuz patatesi kullanacağımız kalıbı yağlayıp içine döküp elimiz yassılaştırarak yayalım. Mayonez ve yoğurdu bir kaptaki karıştırıp patates püresinin üzerine döküp yayalım. Üzerine kavurduğumuz havuçları serpeлим.

Sos malzemelerimizi bir tavada kavurup soğuduktan sonra ister serpeлим isterseniz orta kısmına gelecek şekilde salatamızın üzerine ekleyelim. Hazırlanışı kolay ve hızlı bir lezzet olan havuçlu mayonezli ve yoğurtlu patates püresini davetlerinizde ve özel günlerinizde sevdiğiniz ikram edebilirsiniz.

