KEREVİZ VE TERE PÜRELİ PATATES (FRANSA)

6 taze patates (yıkanmış, fırçalanmış)
1 tatlı kaşığı çiçekyağı
250 g kereviz (soyulup, iri doğranmış)
15 g (1 çorba kaşığı)tuzsuz tereyağı
1/2 demet tere (kart sapları ayıklanmış)
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 1/2 çorba kaşığı yağsız süt
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
6 yeşil salata yaprağı
Sirke sosu:
2 tatlı kaşığı sirke
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
6 tatlı kaşığı ayçiçek yağı

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın.
Her patatesin üstünü bıçakla uzunlamasına yarıp, kabuklarını çiçekyağıyla yağladıktan sonra bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi fırına verip, patatesleri 35 - 40 dakika pişirin.
Bu arada bir tencerede su kaynatıp, kerevizleri koyarak, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) haşlayın.
Tereyağını yağsız bir tavada eritip, tereleri koyarak, diriliklerini yitirene kadar (1 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, kerevizleri süzerek, blendıra koyun. Tereler, yoğurt ve sütü ekleyip, püre haline getirdikten sonra, tuz ve karabiberi serpin. Püreyi bir tencereye aktarıp, tencereyi kısık ateşe oturtarak, sirke sosunu hazırlarken ılık tutun.
Sirke sosunu hazırlamak için, küçük bir kâsede sirke, tuz ve karabiberi karıştırıp, çırparak çiçekyağını ekleyin.
Yeşil salata yapraklarını yuvarlak bir servis tabağına döşeyin. Patatesleri fırından alıp, kaşıkla ortalarındaki yarığı genişletin. Sonra salata yapraklarının üstüne yerleştirip, içlerine kereviz - tere püresini bölüştürün. Sirkeli sosu da salata yapraklarının üstüne gezdirip, hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28783 • adı:Kereviz ve Tere Püreli Patates (Fransa) • gönderen:idil • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:35