



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI YOĞURTLU PATATES PÜRESİ

www.nefissofra.com

4 patates
2 su bardağı Yoğurt
2 yemek kaşığı Mayonez
2 diş Sarımsak
1 yemek kaşığı Tereyağı
Süt
Maydanoz
Kırmızı ve Pulbiber
Tuz

Patatesleri ocakta haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun. Rendeden geçirin. Süt katarak yumuşak püre kıvamına getirin. Kıyılmış maydanozuda ekleyin ve karıştırın.
Sarımsakları havanda ezin ve yoğurda katın. Mayonezide yoğurda yedirin.
Patates püresini servis tabağına döşeyin. Üzerine mayonezli yoğurdu koyun. Tereyağını ocakta eritin. Kırmızı ve pul biberide tereyağına ilave edin ve kızdırın.
Yoğurdun üzerin gezdirin.

[ML® Patates Püresi için tıklayın](#)