



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUNAN USULÜ PATATES

- 15 adet küçük taze patates
- 2 adet defne yaprağı
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 adet doğranmış kuru soğan
- 1 adet yıldız anason
- 1 tatlı kaşığı rende zencefil
- 3 adet rende sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı toz kişniş
- ¼ tatlı kaşığı zerdeçal
- ¼ tatlı kaşığı garam masala
- ½ tatlı kaşığı acı pul biber
- ¼ su bardağı krema
- 1 su bardağı yoğurt
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 10 adet badem
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Öncelikle bademleri suyun içerisinde 2 saat kadar bekletin.

Mutfak robotunda çok az su ile bademleri macun kıvamına gelene kadar çekin.

Tavada 2 yemek kaşığı tereyağını ısıtın.

Önceden haşlamış olduğunuz taze patatesleri her tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Patatesleri çıkartıp bir kenara alın.

Kalan 2 yemek kaşığı tereyağını tavaya ilave edin.

Defne yaprağını, çubuk tarçını ve yıldız anasonu ilave edip biraz çevirdikten sonra doğranmış soğanı, sarımsağı, tuzu ve zencefili ekleyip 5 dakika kadar soteleyin.

Yoğurdun içine zerdeçalı, kimyonu, kişniş tozunu ve acı pul biberi karıştırın.

Bu karışımı tavaya alın ve 2 dakika kadar pişirin.

Macun kıvamına getirdiğiniz bademleri ilave edip yağından ayrılana kadar yaklaşık 7-10 dakika pişirin.

Gerekirse su ilave edin.

Kaynamaya başladığında patatesleri ekleyin.

Kremayı ekledikten sonra 1-2 dakika patatesleri çevirin ve doğranmış taze kişniş ile birlikte servis yapın.