



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BEKAR PATATES

Malzemesi

4 Adet Haşlanmış Patates

1 Adet Haşlanmış Havuç

1 Kase Yoğurt

1 Kaşık Mayonez

1 Tatlı Kaşığı Tamek Domates Salçası

4 diş Sarımsak

1 Yemek Kaşığı Tereyağ

2 Yemek Kaşığı Sıvıyağ

1 Kaşık Maydanoz

Tuz

Nane

Pulbiber

Patates ve havuç küp doğranır, tuzlanarak derin bir kaseye alınır. Yoğurt mayonez ve tuzla dövülmüş sarımsak iyice karıştırılır. Bu karışıma nane ve pulbiber katılarak patates ve havuçların üzerine dökülür, fakat karıştırılmaz. Diğer yanda eritilen yağın içine sıvıyağ ve salça konarak pişirilir. Yoğurtlu karışımın üzerine şekilli olarak kaşıkla dökülür. Maydanozla süslenerek hemen servis yapılır.