



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ PATATES KANEPESİ

- 1 kg patates
- 1 adet kuru soğan
- 100 gram çökelek
- 1 adet limon
- 1/2 fincan tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 tane kırmızıbiber (kappa)
- 1 çay bardağı süzme yoğurt
- 1-2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber

Patatesleri haşlayın, sıcakken soyup, geniş bir yoğurma kabına rendeleyin. Kuru soğanı ayrı bir yere rendeleyip suyunu sıkın. Sıktığınız soğanı, çökeleği, tuzu, karabiberi, kırmızıbiberi, limon suyunu ve eritilmiş tereyağını patatese ilave edip yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın, ince kıyılmış maydanoza bulayın, servis kabına dizin. İşaret parmağınızla, ortasına çukur oluşturun. İnce kıyılmış kırmızıbiberi çukurlara doldurun, süzme yoğurda, dövülmüş sarımsağı katın. Buzdolabı poşetine doldurun, poşetin köşesini kesip biber koyduğunuz çukurun etrafına yoğurdu sıkın.

