



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COLCANNON (İRLANDA)

5 adet patates
5-6 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı doğranmış karalahana (ya da başka bir yeşil yapraklı sebze)
3 dal taze soğan
1 su bardağı süt ya da krema
Servis için:
Tereyağı

Patatesleri haşlayıp soyun.
Karalahanayı ve taze soğanı ince ince doğrayın.
Tereyağını tavada eritip karalahanaları 3-4 dakika kadar soteleyin.
Ardından soğanları da ekleyip 1 dakika daha sotelemeye devam edin.
Sütü ya da kremayı sebzelerle ilave edip karıştırın.
Üzerine haşlanmış patatesleri ekleyip çatalla ya da patates eziciyle ezin ve sebzelerle harmanlayın.
Bir tabağa alıp ortasına bir küp tereyağı yerleştirerek sıcak servis edin.

