



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖPELE (ZONGULDAK)

700 gram patates
300 gram süzme yoğurt
50 gram tereyağı
10 gram sarımsak
10 gram pul biber
10 gram tuz

Patatesleri küp şeklinde doğrayınız ve bir tencere içine koyarak üzerine su serpiniz. Yarısına kadar su ekleyip tencerenin kapağını kapatınız ve orta dereceli ateşte 30 dakika civarı pişiriniz. Pişen patatesleri servis tabağına alınız, ezilmiş sarımsak süzme yoğurtla karıştırıp biraz su ilave ederek süzme yoğurdunu inceltiniz ve patateslerin üzerine dökünüz. Kızdırılmış tereyağında kırmızı pul biberi çöpele yemeğinin üzerine dökünüz. Çöpeleyi ılık olarak servis ediniz.

