



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PATATES TOPLARI

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 2 Çorba Kaşığı
Sızma Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çorba Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Tatlı Kırmızıbiber 1 Çorba Kaşığı
Limon Suyu 0.5 Çay Bardağı
Havuç 1 Adet
Patates 4 Adet
Sarımsak 1 Diş

Patatesleri haşlayıp ezelim.

Havucu rendeleyelim.

Dereotlarını doğrayalım.

Patatesleri, havucu, dereotlarını, tuz, zeytinyağı, limonu karıştıralım.

COOK eldivenle (hazırladığımız toplar daha homojen oluyor) hazırladığımız karışımdan ceviz büyüklüğünde aldığımız parçayı top şekline getirip, ortasını parmağımızla çukurlaştırıyoruz.

Çukurlaştırdığımız kısma sarımsaklı yogurt koyuyoruz. Yoğurtların üstünü kırmızı pul biberle süslüyoruz. En üste dereotlarını yaprak olarak koyuyoruz.

Dikdörtgen borcamda daha şık duruyor. Dolaba koymadan COOK strec le kapatınız.

