



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİPSOSU VE BAHARATLI PATATES İLE LEZİTA CORDON BLEU

Kişibaşı 2[?]şer adet Lezita Cordon Bleu

4 orta boy patates

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı biberiye

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz, karabiber

Dipsos için:

1 su bardağı yoğurt

1 Yarım paket labne peyniri

2 çorba kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı hardal

1 tutam tuz, kekik, pul biber

Patatesleri soyup elma dilimi şeklinde doğrayın ve dilimleri tekrar ikiye kesin. Üzerine zeytinyağı gezdirip tuz, pul biber, karabiber ve biberiye serpip fırın kabına yayın. 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

Sos için; yoğurdu bir kaseye koyun. Mayonez, labne, hardal, tuz ve baharatı ilave edip güzelce çırpın.

Bir tavada bir miktar sıvıyağı kızdırın. Lezita Cordon Bleu[?]leri tavaya yerleştirip her iki yüzünü de birer kez çevirerek toplam 4-5 dakika ısıtın. Yanında özel dipsosu ve baharatlı patatesleri ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

