



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAYDARİLİ DEREOTLU PATATES YUVASI

6 adet orta boy patates
150 gr kaşar peyniri(rendelenmiş)
1 küçük kase süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak (rendelenmiş)
2-3 kaşık tereyağı
Yeterince kuru nane, acı pul biber
Yeteri kadar su(haşlamak için)
Üzeri için:
Yarım demet taze dereotu

Önce patatesleri yeteri kadar suda haşlayın, sıcakken ezici ile ezip püre yapın. İçine kaşar ve tuz ekleyerek elinizle toplar yapıp içine baş parmağınızı kullanarak yuvarlak açın.
Diğer tarafta süzme yoğurdun içine toz nane, tuz ve sarımsak rendesi ekleyerek haydari yapın.
Haydariyi patates yuvalarına kaşıkla doldurun. Haydarinin üstünü acı pul biber ve dereotu ile süsleyerek servis yapın.