



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ SOSLU PATATES

4-5 adet patates (tercihen bebek patates)
1 yemek kaşığı mayonez
1-2 sap taze soğan
3 yemek kaşığı yoğurt (sulu olmasın)
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı veya sızma zeytinyağı

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyun ve bir kenarda bekletin.

Fırın tepsisine yağlı kâğıt serip haşlanan patatesleri koyalım.

Patates ezici ya da bir kaşıkla her patatesin üzerine bastırılmalı ki parçalsın. Ama bu işlemi yaparken dikkat edin kabuklarından iyice kopmasın.

Her patatesin üzerine tereyağı parçacıkları koyun.

Ardından karabiber ve tuz serpin.

Önceden ısıtılmış 225 dereceli fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Servis yaparken mayonez ve yoğurtla çırpılmış soğanın üzerine 1 kaşık koyup doğranmış taze soğanlardan serpin.

