



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEKTARİN HARDAL SOSLU TATLI PATATES

www.vzug.com

800 g tatlı patates
3 çorba kaşığı kanola yağı
Tuz
Karabiber
Biber
Nektarin-hardal sosu:
1 nektarin
½ demet dereotu
100 g taze krema
1 çorba kaşığı hardal
1½ çorba kaşığı limon suyu
Baharat tuzu

Tatlı patatesleri soyun ve 2 cm genişliğinde dilimlere ayırın. Yağ, tuz, karabiber, toz biberle marine edin ve pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın. Nektarin-hardal sosu için nektarinlerin üzerine sıcak su dökün, soyun ve püre yapın. Dereotunu ince doğrayın ve tüm malzemeleri birlikte karıştırın.

