



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SOSLU ÇITIR PARMAK PATATES

SuperFresh Parmak Patates 1 paket
Dereotu 2 dal
Mayonez 5 yemek kaşığı
Süzme Yoğurt 5 yemek kaşığı
Sarımsak 1 diş
Hardal 1 tatlı kaşığı
Haşhaş Tohumu 1 tatlı kaşığı

Pancarlı sos için kabuğunu soyduğunuz pancarı dilimleyip küçük bir tencereye alın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Yumuşayana kadar haşlayın.

Haşladığınız pancarın suyunu süzün, gerekirse bir miktarını sosunuzu inceltmek için ayırın.

Pancar dilimlerini çok ince kıyın. Mayonezi, süzme yoğurdu, haşhaş tohumunu, havanda ezilmiş sarımsağı, hardalı, ince kıyılmış dereotunu ekleyin. İyice karıştırın. Sosunuz hazırdır.

SuperFresh Çıtır Parmak Patates'leri kızgın yağda kızartın.

Kızarttığınız patatesleri pancarlı sosla birlikte servis yapın.

