



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES HAVUZU

Birsel Türkmen

- 5 adet orta boy patates
- 1 demet maydanoz
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- Tuz
- Karabiber
- Toz kırmızı biber
- Kuru nane
- 1 diş sarımsak
- 1 kase yoğurt
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber

Haşlanmış patatesler soyularak, çatalla ezilir. zeytinyağı, tuz, karabiber, limon suyu eklenip karıştırılır. Maydanoz ince kıyılıp bir tabağa alınır, bir başka tabağa da toz kırmızı biber dökülür. Patatesli harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp yuvarlanır. maydanozun içine atılıp yuvarlanır. Aynı işlem toz kırmızı biberle de yapılır. Parmakla bastırılarak patateslerin ortası çukurlaştırılır. Yoğurt ve ezilmiş sarımsak karıştırılıp, patates havuzlarına doldurulur. Maydanozlu havuzlar közlenmiş biber dilimleri ile, toz bibrli havuzlar kuru nane ile süslenerek servis yapılır.