



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PAÇASI (KASTAMONU)

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet patates
1 yemek kaşığı nişasta
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Pul biber
Tereyağı
Salça
Kuru nane

Haşlayıp kabuğunu soyduğumuz patatesleri büyük büyük doğrayıp bir kaba alıyoruz. Üzerine yoğurdu ve ince ince kıyılmış ya da ezilmiş sarımsaklar ile nişasta, tuz ve pul biber ekleyip blender'dan geçiriyoruz. Tencerenin dibine tereyağı koyuyoruz. Tereyağı kızınca karışıma ekleyip 5 dakika pişiriyoruz. Sos tavaında tereyağını kızdırıyoruz. Üzerine salçayı ekleyip kavrulmuş salça kokusu burnumuza gelince naneyi ilave ediyoruz. Nane kokusunu bırakınca sosun altını kapatıyoruz.

