



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PAÇASI (KASTAMONU)

1 kase yoğurt
2 adet yumurta
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı buğday nişastası
Yeterli miktarda tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça

Yarım kg patatesi haşlayın. Her birini rendeleyip, derin bir tencereye koyun. Başka bir kabın içinde 1 çorba kaşığı buğday nişastasını, 1 çay bardağı su ile ezin. 2 yumurtayı çırpın. 3 diş sarımsağı dövün. Bu karışımı 1 kase yoğurtla karıştırın. Tuz ilave edin. Patateslerin üzerine döküp, malzemeleri birbirine iyice yedirene dek pişirin. 1 çorba kaşığı tereyağını eritip, salçayla karıştırın. Ocaktan aldığınız patateslerin üzerine sosu döküp, servis yapın.

[ML® Patates Paçası için tıklayın](#)[ML® Patates Kayganası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.06.2022