



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PAÇASI

- 8 Adet Patates
- 1 Su Bardağı Süzme Yoğurt
- 3 Adet Yumurta
- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 4 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Patatesleri kabuklarıyla haşlayalım, sonra kabuklarını soyup rendeleyelim.

Ayrı bir tencereye yoğurdu koyalım. Yumurtaları kırıp nişasta ilave edelim. Sarımsakları havanda dövüp karışıma ekleyelim. Malzemeleri iyice karıştıralım.

Rendelenmiş patatesleri yoğurtlu karışıma ilave edip karıştıralım.

Son olarak tuzu ve kimyonu ekleyelim, karıştırarak pişirelim.

Pişen patatesleri cam bir tepsiye koyalım.

Sosu için bir tavada tereyağını eritip üzerine salça ilave edelim.

Patates paçamızın üzerine sosumuzu koyup servise hazır hale getirelim.

