



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ HAVUÇ ÇİÇEKLERİ

- 1 kilo patates
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 kutu mısır
- 1 demet Maydanoz
- 1 tane havuç
- 1 bardak limon suyu
- 1'er çay kaşığı Tuz Baharat

Patateslerin kabuklarını soyup tuzlu suda haşlayalım. Haşlanınca suyunu süzüp bir kaba alalım. Üstüne tuz, limon suyu, tereyağı, baharatı koyup yoğuralım. Borcama bastıralım. Üstüne çırpılmış yoğurdu döküp mısır, havuç ve maydanozla süsleyelim.

