



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES ŞÖLENİ

6 adet orta boy patates  
2 tane orta boy havuç  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
1 su bardağı süzme yoğurt  
4 yemek kaşığı mayonez  
1 su bardağı konserve mısır  
3 tutam dereotu  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Öncelikle patatesleri haşlayın ve tuz ekleyip püre haline getirin.  
Havuçları rendeleyip tavada rengi dönene kadar kavurun.  
Püreyi ikiye ayırıp birine havuçları ilave edin ve karıştırın.  
Yuvarlak bir kelepçeli kalıbı tabanına havuç patates karışımını yayın.  
Mayonez ve yoğurdu karıştırıp haşlanmış bezelyeleri de içine ekleyin.  
Bu karışımı da kalıba dökün ve baharatları kaplayacak kadar serpiştirin.  
Üçüncü kata sade patates püresini yayarak dökün.  
En üste mısır ve dereotu ile süsleyin.  
Buzdolabında dinlendirdikten sonra kalıptan çıkararak servis edin.

