



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÜZERİNDE KREMALI HAVUÇ PÜRESİ

1,5 yemek kaşığı margarin
700 gr havuç
6 adet patates
4 adet kokteyl sosis
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı çiğ krema
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Havuçları sebze soyucuyla soyup yıkadıktan sonra tuzlu suda haşlayın. Süzdükten sonra blenderde çekin. Yapışmaz yüzeyli tavaya 1,5 yemek kaşığı margarin koyup havuç püresini ve çiğ kremayı suyunu çekene kadar pişirin.

Patatesleri soyup dilimleyin.Fırında üzerine kekik serpip kızartın.

Fırından patatesler çıkınca üzerine hazırlanan havuç püresini krema torbasına koyup sıkın.Üzerinede doğranmış ve 2 yemek kaşığı sıvı yağda kızartılmış sosis dilimlerinde ekleyip servis yapın.

