



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATATES YUVASINDA YOĞURTLU SEBZELER

4 adet patates
1 adet havuç
1 adet orta boy kereviz
1 tutam dereotu
4 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı yağ
2 çay kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet dereotu ve maydonoz

Patatesleri bir tencereye koyup haşlayın haşlanan patatesler soğuduktan sonra çukur bir kabın içine kabukları soyulup rendelenir üzerine karabiber yağını, tuzu, limon suyunu koyup karıştırıp yumusak bir patates harcı elde ediyoruz yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp ince kıyılmış dereotu ve maydonozla patates toplarını yuvarlayarak iyice yapışmasını sağlıyoruz, patates toplarımızın içini başparmağımızın yardımı ile oyup çanak şekline getiriyoruz, diğer tarafta tavaya yağı kısık ateşte koyuyoruz, rendelenmiş havuç ve kereviz ayrı ayrı tuz koyup soteliyoruz, hazırladığımız malzemeyi patateslerin içine önce kerevizi sonra havucu dolduruyoruz, üzerine rendelediğimiz sarımsak ile yoğurdu çırpıp üzerlerine döküyoruz servise sunuyoruz.