



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ DİP SOS

450 Gram haşlanmış patates  
1 Su Bardağı Salsa Sosu  
2 Adet Kırmızı Biber  
2 Adet Yeşil Biber  
Yarım Su Bardağı Yoğurt  
1 Diş Sarımsak  
1 Adet Domates  
2 Adet Taze Soğan  
Çeyrek Su Bardağı Çedar Peyniri  
4 kaşık sıvı yağ  
Tuz  
30 adet elma dilimli patates

Kırmızı ve yeşil biberleri ocakta yada fırının ızgara bölümünde közleyin. Soğuyunca kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Salsa sosu, yağı ve haşlanmış patatesleri blenderde iyice parçalayın. Hafifçe tuzlayın. Püre gibi olduklarında derin ve geniş bir kabının dibine dökün. Üzerine doğradığınız biberleri yayın. Sarmısağı ezip süzme yoğurt ve yarım çay kaşığı kadar tuz ile karıştırın. Bu karışımda biberlerin üzerine döküp üzeri kapalı olarak buzdolabında en az iki saat bekletin. Servis yaparken üzerine küçük küçük kesilmiş domates, yeşil soğan ve peyniri dökün. yanınada elma dilimli patatesleri fırında kızartın ve servis yapın.

