



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PRİTNİSA

Ayşe Tüter

2 soğan rendesi
3 patates
Biraz un
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
2 çorba kaşığı ketçap
1 çay kaşığı nane
1 kase sarımsaklı yoğurt

Patates soyduktan sonra rendeleyin. Soğan rendesi, tuz, un, karabiber ekleyerek mücver kıvamında bir karışım elde edin. Kızgın yağda ketçap, yoğurt ve naneyi kızartın. Mücver kıvamındaki patatesin üzerine döktükten sonra servis yapın.
