



TEPSİDE YOĞURTLU SOSLU PATATES

1 kg patates
1 büyük kase yoğurt
3 diş sarımsak
75 gr margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı salça
Tuz

Patatesi haşlayın ve ezerek püre haline getirin. Tuz katın ve karıştırarak tepsinin dibine serin. Sarımsakları dövüp yoğurt ile karıştırın ve patatesin üzerine yayın. Yağı tavaya koyun. Salçayı koyup hafif kavurun. Karabiber serpip ocağı kapatın. Tepsinin üzerine salçalı sosu gezdirin.

