ÜÇ SOSLU PATATESLER

Fasulyeli sos:
3 adet yumurta
150 gr. yeşil fasulye
100 gr. salatalık turşusu
3-4 dal taze kekik
150 gr. mayonez
100 gr. yoğurt
10 gr. hardal
10 ml. limon suyu
Tuz
Biber
Yeşillik sosu:
400 gr. süzme yoğurt
1 adet salatalık turşusu
1/2 demet Akdeniz yeşilliği
60 ml. süt
10 ml. limon suyu
Tuz
Biber
Soğanlı sos:
350 gr. soğan
100 gr. tereyağı
50 gr. taze zencefil
4 adet taze soğan
Haşlanmış patates:
2 kg. taze patates
Kimyon
Deniz tuzu

Fasulyeli sos: Yumurtaları kaynar suda 10 dakika haşlayıp, soğuk sudan geçirin ve kabuklarını soyun. Ardından orta incelikte kıyın. Fasulyeleri temizleyip ince doğrayın ve tuzlu suda 4 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip süzün. Salatalık turşusunu ufak küp doğrayın. Kekik yapraklarını saplarından kopartıp ince kıyın. Mayonezi yoğurt, hardal ve limon suyu ile karıştırın. Yumurta, fasulye, turşu ve kekiği ilave edip tuz ve biber ekin.
Yeşillik sosu: Salatalık turşusunu boylamasına ikiye bölün ve ufak küp doğrayın. Akdeniz yeşilliklerinin yapraklarını saplarından kopartıp iri kıyın, sütle birlikte blender'da püre haline getirin. Süzme yoğurdu yeşil püre, limon suyu, tuz ve karabiber ile iyice kanştırın. Doğradığınız salatalık turşularını ilave edin ve buzdolabına koyun.
Soğanlı tereyağı: Soğanları ince halka doğrayın. Tereyağını küçük bir tencerede kızdırın, soğanları ilave edin ve orta ateşte sık karıştırarak altın rengini alıncaya kadar pişirin. Zencefilin kabuklarını soyun ve rendenin ince tarafından geçirin. Taze soğanları ayıklayın, beyaz ve açık yeşil kısımlarını çapraz doğrayın. Pişme süresinin bitimine 5 dakika kala zencefil ve taze soğanı ilave edin ve tuzla tatlandırın.
Bu arada patatesleri iyice yıkayıp tencereye alın, üstünü örtecek su doldurun. Kimyon ve deniz tuzu katın. Kapağı kapalı olarak 20-25 dakika haşlayın. Patatesleri süzüp soslarla birliklikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59030 • adı:Üç Soslu Patatesler • gönderen:kayıntı • indirme tarihi:19.05.2024 - 16:16