



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UĞUR BÖCEĞİ DOMATES

- 8 adet domates
- 2 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 çay bardağı süzme yoğurt
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 kaşık salça
- 1 kaşık mayonez

Patatesleri ve havucu haşlayın.

Domatesleri iyice yıkayın, saplarını kesip içlerini çıkarın. Ardından tuzlayıp baş aşağı koyun ve bu şekilde yarım saat bekletin.

Haşlanan patates ve havucu soyup rendeleyin.

Geniş bir kasede zeytinyağı, rendelenen patatesi, havucu, süzme yoğurdu, mayonezi ve ketçabı ezmeden karıştırın.

Karışımı domateslerin içine fazla sıkıştırmadan doldurun.

Yeşilliklerle süsleyerek servis yapın.

