



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL VADI SALATASI

Patates 100 gr
Soğan 50 gr
Sarımsak 10 gr
Süzme yoğurt 100 gr
Havuç 25 gr
Dereotu 1 bağ
Tereyağı 100 gr

Patatesleri iyice yıkayıp soyulmamış vaziyette haşlamaya bırakırız. Diğer tarafta soğanı çok ince şekilde kıyarız, havucu rendeleriz. tereyağını tencereye atıp sarımsakları, soğanı ve havucu kavururuz. 10 dakika orta ateşte kavurup ocaktan alırız. Patatesleri haşlayıp ocaktan alırız. Soğuk su ile soğuturuz. Sonra soyup makinada püre haline getiririz. Kavurduğumuz malzemeleri patatesin içine ekleriz. Baharatlarını da ekleriz. Pasta veya kek kalıbını yağlayıp kalıbın içersine boşaltıp hafifce bastırırız. Sonra buzdolabında yaklaşık 20 dakika dinlenmeye bırakırız. Süzme yoğurdu güzelce çırparız. Püreyi dolaptan alıp bir tepsiye ters çevirir, pürenin üzerine yoğurdu dökeriz. Dereotlarını ince ince kıyıp yoğurdun üzerine serperiz.