



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT SOSLU PATATES TOPLARI

4-5 adet patates  
2 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
1 kase yoğurt  
2 diş sarımsak  
Kırmızı biberli yağ  
Nane  
Pul biber  
Tuz  
Karabiber

Patatesleri soyup yıkayın ve iri parçalar halinde doğrayın. Üzerini örtecek kadar su koyarak haşlayın. Haşlanan patateslerin suyunu süzerek ezici ile ezin. Az sıvı yağda ince doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun. 1 yemek kaşığı salça ekleyerek 1-2 dakika daha kavurup ocaktan alarak patateslere ilave edin. Tuz ve karabiberi de ekleyerek yoğurun. Cevizden büyük top şeklinde yuvarlayın ve servis tabağına alın. Sarımsakları ezerek yoğurda ilave edin. Patates toplarının üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirerek, nane ve pul biberle süsleyin.

