



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSUNDA TAZE PATATES

15 adet patates
2 adet defne yaprağı
1 adet çubuk tarçın
1 adet soğan
1 adet yıldız anason
1 tatlı kaşığı rende zencefil
1 tatlı kaşığı kimyon
3 adet rendelenmiş sarımsak
1 yemek kaşığı toz kişniş
yarım çay kaşığı zerdeçal
yarım çay kaşığı garam masala
1 çay kaşığı acı pul biber
yarım çay bardağı krema
1 su bardağı yoğurt
4 yemek kaşığı tereyağı
10 adet badem
Tuz
Karabiber

Öncelikle bademleri suyun içerisinde 2 saat kadar bekletin.

Mutfak robotunda çok az su ile bademleri macun kıvamına gelene kadar çekin.

Tavada 2 yemek kaşığı tereyağını ısıtın.

Önceden haşlamış olduğunuz taze patatesleri her tarafı kızarıncaya kadar pişirin.

Patatesleri çıkartıp bir kenara alın.

Kalan 2 yemek kaşığı tereyağını tavaya ilave edin.

Defne yaprağını, çubuk tarçını ve yıldız anasonu ilave edip biraz çevirdikten sonra doğranmış soğanı, sarımsağı, tuzu ve zencefili ekleyip 5 dakika kadar soteleyin.

Yoğurdun içine zerdeçalı, kimyonu, kişniş tozunu ve acı pul biberi karıştırın.

Bu karışımı tavaya alın ve 2 dakika kadar pişirin.

Macun kıvamına getirdiğiniz bademleri ilave edip yağından ayrılana kadar yaklaşık 7-10 dakika pişirin.

Gerekirse su ilave edin.

Kaynamaya başladığında patatesleri ekleyin.

Kremayı ekledikten sonra 1-2 dakika patatesleri çevirin ve doğranmış taze kişniş ile birlikte servis yapın.