



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BİBERLİ PATATESLER

<https://www.sek.com.tr>

500 gr SEK Yoğurt
3 haşlanmış patates
1 dolmalık kırmızıbiber
1 dolmalık sarı biber
2 dolmalık yeşil biber
1 çay bardağı ince kıyılmış maydanoz

Patateslerin kabuklarını soyup ortadan ikiye kesin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip ince doğrayın. Önce patatesleri sonra biberleri ayçiçeği yağında kızartın. Kızarmış biberleri bir kaseye alın. Tuz ve kıyılmış maydanozları ekleyip harmanlayın. Biberleri patateslerin üzerine yerleştirin. SEK yoğurdu servis tabağına yayın. Biberli patatesleri yoğurdun üzerine paylaşırın. Tekrar yoğurt gezdirip servis yapın.

