



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATATES PÜRESİ

6 adet patates
2.5 kase yoğurt
1 kase rendelenmiş kaşar
Pul biber
Tuz
Sıvı yağ

İlk önce patatesler küp şeklinde doğranıp haşlanacaktır.
Haşlandıktan sonra patatesler püre haline getirilecek ve kaşar ile yoğurulacaktır.
Sonra geniş bir borçama konulup yaklaşık bir saat soğuyacaktır.
Sosunu hazırlamak için 2 tatlı kaşığı pul biber yağla kavrulacaktır.
Soğuyan patatesin üzerine ilk önce yoğurt dökülüp sonra da sos dökülecektir. 10 dk sonra misafirlere hazır.

