



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATATES ÜZERİNDE NUGET

1 paket Banvit Nuget
1 kg küçük boy taze patates
1 diş sarımsak (dövülmüş)
200 gr süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 adet taze soğan (ince kıyılmış)
1 demet taze nane (yapraklanmış, iri doğranmış)
Tuz

Patateslere üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve patatesler yumuşayınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Patatesleri süzün, soğuyuncaya kadar dinlendirin ve arzu ettiğiniz ebatlarda kesin.

Sarımsak, yoğurt, tuz, elma sirkesi, toz şeker, taze soğanın 2/3'ü ve nanein 2/3'ünü iyice karıştırın. Patateslerin üzerine gezdirip, hafifçe karıştırın.

Nugetları, ambalajının üzerinde belirtilen ısıtma önerilerine göre hazırlayın.

Nugetları yoğurtlu patates ile birlikte, üzerlerine kalan soğan ve naneleri serpererek servis yapın.

