



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## YOĞURTLU SEBZE KULESİ

- 500 gr. ıspanak
- 1 adet soğan
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 adet haşlanmış patates
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 3 adet haşlanmış patates
- 5 orba kaşığı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı dereotu
- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 1 tutam nane yaprağı

Bol su ile yıkadığınız ıspanakların fazla suyunu süzün ve orta büyüklükte doğrayın. Kabuklarını soyduğunuz soğanları ise küp şeklinde doğrayın. Orta derinlikteki bir tencereye sıvı yağ koyup, içine attığınız soğanları rengi değişene kadar kavurun. Tencereyi ocaktan indirmedi hemen önce tuzunu ilave edip karıştırm. 2. katı içinse haşladığınız 3 patatesi küp küp doğrayın. Sarımsağın kabuğunu soyup rendeleyin. Kaseye; Küp doğranmış patates, yoğurt sarımsak, dereotu ve tuzu alıp karıştırm. Ara katlar içinse 2 adet haşlanmış patatesleri hilal şeklinde doğrayın. Sıvı yağ koyduğunuz tavayı kızdırın. Patatesleri tavaya alıp bir kaç dakika sote edin. Servise hazırlamak için genişçe bir su bardağına 2 yemek kaşığı yoğurtlu patates koyun. 3-4 adet yağda sotelenmiş patatesi yoğurtlu karışımın üzerine yerleştirin. Ispanaktan da iki çorba kaşığı alıp patateslerin üstüne koyun, şeklinin bozulmamasına özen gösterin. Servis tabağına ters çevirip üzerlerine yeniden sotelenmiş patatesi ekleyin. Nasje yaprağı ve ekmeğ dilimleri ile süsleyin. Tüm malzemeler bitene kadar bu işleme devam edin.