YUNAN USULÜ PATATES

15 adet küçük taze patates
2 adet defne yaprağı
1 adet çubuk tarçın
1 adet doğranmış kuru soğan
1 adet yıldız anason
1 tatlı kaşığı rende zencefil
3 adet rende sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı toz kişniş
¼ tatlı kaşığı zerdeçal
¼ tatlı kaşığı garam masala
½ tatlı kaşığı acı pul biber
¼ su bardağı krema
1 su bardağı yoğurt
4 yemek kaşığı tereyağı
10 adet badem
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş 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.

© lezzetler.com tarif no:90530 • adı:Yunan Usulü Patates • gönderen:bebeto • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:19