

Avokadolu Patates Causa

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 13/10

Avokadolu patates causa, sarı patates katları avokado ve lime ile buluşturarak serin, pürüzsüz ve başlangıç için şık bir tabak yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo veya acı biber ezmesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Sarı acı biber ezmesi

Yapılış

1. Patatesleri kabuklarıyla yumuşayana kadar haşlayıp şeker soyun ve ezin.
2. Püreyi limon suyu, tuz ve az zeytinyağıyla öğürarak şık bir taban hazırlayın.
3. Avokadoyu ezip tuz ve limonla tatlandırıp koyu bir iç kat elde edin.
4. Patates ve avokadoyu kalıptan katmanlayıp en az 15 dakika soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi şeker ezmek katmanlarında daha düzgün oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne maydanoz serpin, soğuk olarak lime eşliğinde sunun.