

Ankara Çubuklu Patates Borani

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Ankara Çubuklu patates borani, patatesi sarımsaklı yoğurt ve dereotuyla buluşturarak pratik ve tok bir masa tabağı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 15 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patatesleri kabuklarıyla soyun ve iri parçalar halinde doğrayın.
- Sarımsaklı yoğurdu tuzla çırptıktan ama sulu olmayan kıvamda hazırlayın.
- Patatesleri yoğurtla nazikçe birleştirin ve parçaları ezmemeye dikkat edin.
- Üzerine kızdırilmiş tereyağı gezdirip Çubuk turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi küp yerine ince dilimlemek yoğurdun daha iyi yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sos gezdirip boraniyi serin ya da ılık sunun.

Alerjenler

Süt