

Eskişehir Haşhaşlı Yoğurtlu Patates

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Eskişehir haşhaşlı yoğurtlu patates, haşlanmış patatesi haşhaş ve yoğurtla birleştirerek sofraya yumuşak, serin ve hafif çatlaklara tabak getirir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri kabuklu halde 22 dakika haşlayın süzüp 10 dakika soğutun.
2. Patatesleri iri küp doğrayın tuz ve limonla hafifçe tatlandırın.
3. Haşhaş kuru tavada 2 dakika kavurun, acılaşmaması için rengi dönmeden alın.
4. Süzme yoğurt, sarımsak zeytinyağı ve dereotunu 45 saniye karıştırın.
5. Patatesleri yoğurtlu sosla birleştirin, haşhaş üstüne serpip soğuk servis edin, böylece haşhaş taneleri yoğurdun içinde yumuşamaz.

PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutmadan yoğurtlamamak sosun sulanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne haşhaş serpip dereotuyla tamamlayabilirsiniz.

Alerjenler

Süt