

Lagos Yer Fıstıklı Tatlı Patates Güveci

Toplam 46 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~365 kcal

Açılış 6/10

Nijerya usulü yer fıstıklı patates güveci, tatlı patatesi domates, 1 spanak ve yer fıstığı ile zencefille yoğun bir tencereye taşır.

Malzemeler

- 600 gr Tatlı patates
- 3 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 250 gr Ispanak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 3 su bardağı Sebze suyu

Yapılış

1. Tatlı patatesleri iri küp doğrayın.
2. Zencefili tencerede 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Domates püresi ve sebze suyunu ekleyip kaynatın.
4. Tatlı patatesleri 18 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Yer fıstığı ezmesi ve 1 spanak katı 16 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Yer fıstığı ezmesini sıcak suyla açmak sosu pürüzsüz yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinçle sıcak servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı