

# Patatesli Kurut Ezmesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

İğdirli patatesli kurut ezmesi, haşlanmış patatesi kurut ve tereyağ ile zerek yoğun, ekşi ve sofraya hızlı hazırlanan bir meze yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 adet Kurut
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Ana sebzelerini hazırlayarak gerekiyorsa 8-18 dakika yumuşayana kadar haşlayınız.
2. Sosu için sarımsak yoğurt, tahin veya zeytinyağı pürüzsüz karıştırın.
3. Sebzelerini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kapta ayarlayın.
4. Servis tabağına yayılısı üstüne yağ gezdirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kurutu az sıcakta eritmek patatese pürüzsüz şekilde karışmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ezme yiğdirin, üstüne tereyağ gezdirip eklemek sunun.

## Alerjenler

Süt

Susam