

Skordalia

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 2/10

Yunan sarımsaklı patates ezmesi zeytinyağı ve sirke ile balıyla da sebzeye keskin bir eşlikçi olur.

Malzemeler

- 500 gr Patates
- 4 diş Sarımsak
- 100 ml Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Sirke

Yapılı

1. Patatesleri iri küpler halinde kesin, kaynar suda 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sarımsağı havanda ezin, sirke ile karıştırılarak keskinliğinin biraz yumuşamasını sağlayın.
3. Patatesleri süzüp buharı uçurun, sonra sarımsakla birlikte püre haline getirin.
4. Zeytinyağını önce alt tarafta püreye yedirin, karışımı parlak ve koyu kıvamına kadar ezin.
5. Skordaliyi 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Skordalia için patatesi sıcakken zeytinyağı ve sarımsağı pütürlü karışımına ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Skordalia ezmesini sıcak tabağa yayarak zeytinyağı üstünden gezdirin, sarımsak kokusu taze kalsın.