

Yoğurtlu Çirpilmis Patates Ezmesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 3/10

Eskişehir usulü yoğurtlu çirpilmis patates ezmesi, sıcak patatesi sarımsakla yoğurtla buluşturarak pürüzsüz, serinleyen ve mezelik bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri iri doğrayıp tuzlu suda 12 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı pürüzsüz karıştırın.
3. Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kapta ayarlayın.
4. Ezmesini servis tabağına yayıp üstüne yağ gezdirin ve 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Patates sıcakken ezilirse yoğurtla daha homojen bir kıvam yakalanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu çirpilmis patates ezmesini soğuk kaseye yayıp zeytinyağına ince çizgi halinde gezdirin.

Alerjenler

Süt