

Avokadolu Patates Causa

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 3/10

Avokadolu patates causa, sarı patates katları avokado ve lime ile buluşturarak serin, pürüzsüz ve başlangıç için şık bir tabak yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Patatesleri kabuklu haşlayın 20-25 dakikada yumuşayınca soyup ezin.
2. Patates püresini lime suyuyla açın maydanozu ince kıyıp üzerine karıştırın.
3. Avokadoyu ince dilimleyin, yarım patatesi kalıba bastırıp avokadoyu araya yerleştirin.
4. Kalan patatesle üstünü kapatın, 10 dakika soğutup dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi sıcakken katmanları daha düzgün oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne maydanoz serpin, soğuk olarak lime eşliğinde sunun.