

Cevizli Patates Bastısı

Toplam 22 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

İğdir usulü cevizli patates bastısı, haşlanmış patatesi ceviz ve hafif tereyağ ile oluşturularak tok, sade ve paylaşılabilir bir aperatif hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri kabuklu haşlayın 20 dakikada yumuşayınca soyup ezin.
2. Tereyağı ile patatese yedirin, tuzla birlikte karıştırın.
3. Cevizi iri kırıp patatesin içine katın hafif pütür bırakın.
4. Karışım servis tabağına bastırın 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Patatesi iri ezmek bastıda daha rustik bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurt koyup patates bastısını tabakta servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş