

Ankara Çubuklu Patates Borani

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Ankara Çubuklu patates borani, patatesi sarımsak, yoğurt ve dereotuyla buluşturarak pratik ve tok bir masa tabağı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 15 gr Tereyağı

Yapılış

- Patatesleri haşlayın, 18 dakikada yumuşayınca ezin.
- Sarımsak ezin, yoğurtla karıştırıp borani tabanını hazırlayın.
- Dereotunu ince kıyıp patatesi yoğurtlu karışımına birleştirin.
- Tereyağı üstüne gezdirip 15 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi küp yerine ince dilimlemek yoğurdun daha iyi yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sos gezdirip boraniyi serin ya da ılık sunun.

Alerjenler

Süt