

Eskişehir Haşhaşlı Yoğurtlu Patates

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Eskişehir haşhaşlı yoğurtlu patates, haşlanmış patatesi haşhaş ve yoğurtla birleştirerek sofraya yumuşak, serin ve hafif çatlaklara tabak getirir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri haşlayın 18-20 dakikada yumuşayınca küp doğrayın.
2. Yoğurdu tuzla çırpın. Akışkan ama yoğun bir sos hazırlayın.
3. Patatesleri yoğurtla kaplayın her parçanın soslanması sağlayın.
4. Haşhaş üzerine serpin, 15 dakika dinlendirip lezzeti oturtun.
5. Salataya soğuk ya da ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutmadan yoğurtlamamak sosun sulanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne haşhaş serpip dereotuyla tamamlayabilirsiniz.

Alerjenler

Süt