

Kastamonu Patates Paçası

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 5/10

Kastamonu patates paçası haşlanmış patatesi yoğurt, yumurta, nişasta, sarımsak ve kızgı tereyağıyla birleştiren sıcak sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 4 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Patatesleri kabuklu halde 20 dakika haşlayın.
- Patatesleri soyup ezin, ezilmiş sarımsak ve tuzla karıştırın.
- Yoğurt, yumurta ve mısır nişastasını pürüzsüz çirpin.
- Yoğurtlu karışımına patatese ekleyip kısık ateşte 6 dakika karıştırarak pişirin.
- Karışım servis tabağına yayın.
- Tereyağına domates salçası ve pul biberi 2 dakika köpürtün.
- Salçalı yağlı patates paçasını üstüne gezdirip maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımın kısık ateşte sürekli karıştırılmaması yumurtanın topaklanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine salçalı tereyağı gezdirip turşu ve yeşillikle servis olun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

