

Patatesli Kurut Ezmesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

İğdirli patatesli kurut ezmesi, haşlanmış patatesi kurut ve tereyağ ile ezerek yoğun, ekşi ve sofraya hızlı hazırlanan bir meze yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 adet Kurut
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Patatesleri kabuğuyla yumuşayana kadar 20-25 dakika haşlayın.
2. Kurutu sıcak suya alıp 10 dakika yumuşattıktan sonra ezin.
3. Patatesleri soyup ezilmiş kurut ve suyla pürüzsüz kıvama getirin.
4. Tereyağı eritip patatesli ezmenin üstüne gezdirin.
5. Ezme ilikken servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurutu az sıcak suda eritmek patatese pürüzsüz şekilde karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ezmeyi 110°C'de, üstüne tereyağı gezdirip ekmele sunun.

Alerjenler

Süt