

Skordalia

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açıklama 2/10

Yunan sarımsaklı patates ezmesi zeytinyağı ve sirke ile balıyla da sebzeye keskin bir eşlikçi olur.

Malzemeler

- 500 gr Patates
- 4 diş Sarımsak
- 100 ml Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Sirke

Yapılı

1. Patatesleri iri küpler halinde kesin, kaynar suda 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sarımsağı havanda ezin, sirke ile karıştırılarak keskinliğinin biraz yumuşamasını sağlayın.
3. Patatesleri süzüp buharı uçurun, sonra sarımsakla birlikte püre haline getirin.
4. Zeytinyağını önce alt tarafta püreye yedirin, karışım parlak ve koyu kıvamına kadar ezin.
5. Skordaliyi 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Pişmeye başlamadan önce tüm malzemeleri doğrayıp pezgahta dizmek tat dengesini bozmadan akıllı korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sıcak ekmek ve bir kase turşu iliştip geleneksel tabağa dönüştürün.