

Afyon Sumaklı Patates Aş1

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Afyon sumaklı patates aş1 haşlanmış patatesi sumak ve tereyağıyla buluşturarak sade ama canlı bir sıcak tabak çıkarır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patatesleri haşlayın. 18-20 dakikada yumuşayıncaya kadar iri ezin.
- Tereyağına sıcak patatese yedirin, sumak ve tuzu üzerine serpin.
- Karşınmazca ezerek pütürlü bir doku bırakın.
- Patates aş1 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağı servis öncesi eklemek aromayı taze tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş çam fıstığı ve taze kıyılmış dereotu serpip Ege sofrası kurulumu yapın.

Alerjenler

Süt