

# Afyon Sumaklı Patates Aş1

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

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

## Yapılış

- Patatesleri haşlayıp ıri doğrayın.
- Tereyağı ve tuzla 4 dakika çevirin.
- Sumağı ekleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sumağı servis öncesi eklemek aromayı taze tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ırsu tabağı zeytin ezmesi ve sıcak eklemekle meyhane usulü sofrayı tamamlayın.

## Alerjenler

Süt