

Yoğurtlu Çirpilmis Patates Ezmesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Eskişehir usulü yoğurtlu çirpilmis patates ezmesi, sıcak patatesi sarımsakla yoğurtla buluşturarak pürüzsüz, serinleyen ve mezelik bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patates malzemesini haşlayıp iyice ezin.
- Yoğurt ve Sarımsak malzemelerini kasede karıştırın.
- Patates ve Yoğurt karışımını pürüzsüz kıvam gelene kadar ezin.
- Patatesli mezeyi soğutup servis tabağına dikkatlice alın.

PÜF NOKTASI

Patates sıcakken ezilirse yoğurtla daha homojen bir kıvam yakalanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Süt