

Patates Kuleler

Malzemeler

3 adet buyukce patates
2 adet orta boy havuc
1 adet sogan
4 corba kasigi siviyağ
Tuz
1 kase sarimsakli yogurt
Pul Biber
Nane

Yapilisi

Patateslerin kabuklarini soyup kup kup dograyin. Patatesleri bir tencereye alin ve uzerini gecek kadar su ekleyip, patatesler yumusayincaya kadar pisirin.

Havuclari rendeleyin ve 1 corba kasigi yağda yumusayincaya kadar soteleyin.

Haslanan patateslerin suyunu suzun ve bir catal yardimiyla ezin. Pure yapar gibi ezmenize gerek yok.

Sogani yemeklik dograyin ve 1 yemek kasigi siviyağda kavurun. Uzerine ezdiginiz patatesleri ekleyerek 2-3 dakika kadar karistirin.

Silikon muffin kalibi ya da kucuk kasenin dibine once 1 yemek kasigi havuc, ardindan da patatesten koyup bastirin ve kalibi ters cevirek tabaga alin. Tum malzeme bitene kadar bu islemi tekrarlayin.

Bu kucuk tepeciklerin uzerine 1 yemek kasigi sarimsakli yogurt dokun.

2 yemek kasigi yağ ile pulbiber ve naneyi kizdirin ve yogurdun uzerine dokun.