

Patatesli Yogurtlu Etirmek

Malzemeler

1 paket etimek (tuzlu veya tuzsuz fark etme, ama kepekli olasin biraz yumusamasi zor olabilir)

3 su bardagi suyu suzulmus yogurt veya suzme yogurt (Yogurdun miktarı kullanacagınız kabin buyuklugu ile alakali.)

2-3 kasik mayonez

2 dis sarimsak

5-6 tane haslanmis patates

Sut (Sutu patates puresi icin kullanacagiz, miktarini kendiniz ayarlayabilirsiniz)

Zeytin yagi, pul biber, tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle patatesleri haslayip kabuklarini soyuyoruz. Biraz sut, zeytinyagi, tuz ve karabiberle karistirarak patatesleri pure haline getiriyoruz.

Diger taraftan yogurdu, mayonezi ve rendelenmis sarimsagi biraz tuzla karistirarak sos haline getiriyoruz.

Bir borcama veya bir tepsiye etimekleri tek sira halinde diziyoruz. Uzerine yogurtlu sosun 2/3'unu gezdiriyoruz. Sosumuz biraz bolca olursa etimekler daha kolay yumusar. Bu tarifi bir gece onceden veya 5-6 saat onceden yapmakta fayda var. Cunku etimeklerin kenarlari biraz gec yumusuyor.

Yogurtlu sosun uzerine de patates puresini yayiyoruz.

Purenin uzerine de kalan yogurtlu sosu tekrar gezdiriyoruz.

Onun uzerine de zeytin yagda kavurdugumuz pul biberi dokuyoruz..ellerimize saglik..