

Yogurtlu Havuclu Patates Pure

Malzemeler

5-6 tane haslanmis patates
3 tane orta buyuklukte havuc
1 su bardagindan az yogurt
2 dis sarimsak
Yarim cay bardagi sut
3 yemek kasigi zeytinyagi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Haslamis olugumuz patateslerin kabuklarini soyarak, hafif sicakken sut, zeytin yagi, tuz ve karabiberi ekleyip pure haline getiriyoruz. Duz bir tabaga duzgun bir sekilde koyuyoruz.

Havuclari rendeleyip az sivi yagla rengi degisene kadar kavuruyoruz.

Yogurdu sarimsaklayip havuclarla karistiriyoruz.

Yogurtlu havucu patates puresinin uzerine duzgun bir sekilde dokuyoruz. domatesle de susleyerek servise sunuyoruz.ellerimize saglik