



Yapılışı:

Patatesler rendelenir içine yeşil zeytin ince doğranır, tuz ve kırmızıbiber eklenir, pasta çemberine karışımın yarısı sıkıştırılarak döşenir, üzerine ince doğranmış marul, taze soğan, ince rendelenmiş havuç koyulur, kalan patates yine sıkıştırılarak döşenir. Üzerine süzme yoğurt, biraz zeytinyağı ile karıştırılarak patatesin üzerine dökülür, haşlanmış yumurta, dereotu ve kornişon turşu ile süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...

Patates Pastası

Malzemeler

- 8 adet haşlanmış patates
- 2 adet havuç
- 3 yaprak marul
- 3 dal taze soğan
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 8 adet kornişon turşu
- 1 küçük kase yeşil zeytin
- 1 küçük kase süzme yoğurt
- 2 adet haşlanmış yumurta
- 1 tutam dereotu
- Tuz ve baharat