Patates boranisi (Erzurum)

4 kişilik

Malzemeler

1 kg	Patates 4¾ adet
250 g	Süzme yoğurt
18,3 g	Tuz 1 yemek kaşığı
150 g	Tereyağı ¾ su bardağı
12 g	Sarımsak 4 diş

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Patatesleri soyup yıkayın, tencerede tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın.
2. Haşlanan patatesleri önce küp küp doğrayın, sonra bıçakla daha da küçültün.
3. Süzme yoğurdu sarımsakla karıştırın. Yoğurdu ve tereyağını patateslerin üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Erzurum-Erzincan-Bayburt (TRA1 Bölgesi) İllerinin Yöresel Yemek Envanterinin Çıkarılması ve Kitaplaştırılması (2013)
tatname.com/tr/tarif/patates-boranisi-erzurum-erzincan-bayburt-tra1