



## Πατάτες γιαχνί με μελωμένα κρεμμύδια & πιπεριές

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45-50 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

### Υλικά για τις πατάτες γιαχνί:

- 2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- [1 κ.σ. Τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Γεύσις](#)
- 2 σκ. σκόρδο, τριμμένες
- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε μεσαία κομμάτια
- 5-6 μεσαίες πατάτες, ξεφλουδισμένες & κομμένες σε μεσαία κομμάτια
- [1 συσκευασία ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε γυάλινο μπουκάλι \(420 γρ.\)](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για “το τυρί κρέμα”:

- 250 γρ. γιαούρτι καρύδας
- 1 κ.γλ. αλάτι
- χυμό από 1 λεμόνι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε φτιάχνοντας το “τυρί κρέμα”. Αρχίζουμε βάζοντας 1 καθαρή πετσέτα πάνω σε ένα σουρωτήρι. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι, το αλάτι και το χυμό λεμονιού και το μεταφέρουμε στην πετσέτα, το πιέζουμε να βγάλει τα πολλά υγρά του και το αφήνουμε στο ψυγείο να στραγγίξει για 24-36 ώρες.

2) Σε μια βαθιά κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι να μελώσουν. Προσθέτουμε τον [Τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Γεύσις](#), το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ακόμη.

3) Στη συνέχεια προσθέτουμε στην κατσαρόλα την πιπεριά και τις πατάτες, σοτάρουμε για 2-3 λεπτά και αλατοπιπερώνουμε.



4) Προσθέτουμε την [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και συμπληρώνουμε με νερό μέχρι να καλυφθούν ίσα ίσα οι πατάτες. Σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε να βράσουν για 20-25 λεπτά, ανακατεύοντας ανά τακτά διαστήματα για να μην κολλήσει.

5) Ξεσκεπάζουμε το φαγητό και σιγοβράζουμε για άλλα 10-15 λεπτά. Περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.

6) Βγάζουμε το “τυρί κρέμα” από το ψυγείο το μεταφέρουμε σε ένα μπολάκι και το ανακατεύουμε λίγο να γίνει πιο κρεμώδες. Σερβίρουμε τις πατάτες γιαχνί με 1 κ.σ. “τυρί κρέμα”.