



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATES TAVASI



5 adet orta boy patates
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı salça
1 kahve fincanı sıcak su

- # Öncelikle geniş tabanlı tava tereyağla yağlanır.
- # Patatesler soyulur, ortadan kesildikten sonra 1 santim kalınlığında dilimlenir.
- # Yağlanmış tavaya sıkı sıkı olarak, iek şeklinde dizilir.
- # Tavanın kapağı kapatılır. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Yarım saat pişirdikten sonra tabak yardımıyla çevrilir. Diđer yüzü de 5 dakika kadar pişirilir.
- # Su, tuz ve salça iyice karıştırılır, patates tavaasının üzerine gezdirilir.
- # 1-2 dakika sonra ocaktan alınır.

Not: Bu tarif Trabzon yöresine aittir.