



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Kartof Pilaki

Patates Pilaki



12 ədəd kiçik kartof  
2 ədəd orta boy kök  
1 ədəd iri quru soğan  
6 Diş sarımsaq  
1,5 Çay stəkani zeytunyağı  
2 çay qaşığı toz şəkər  
2 çay qaşığı duz  
1 Su stəkani su  
Üzəri Üçün;  
4 - 5 Budaq şüyüd

- # Quru soğan incə doğranar, qazana qoyular üzərinə kiçik doğrılmış kök və zeytunyağı əlavə olunar, orta atəşdə vəsaitlər qazanın qapağı bağlı olaraq yarım bişirilər.
- # Təxminən 10 dəqiqə sonra qazanın qapağı açılar, incə qıyılmış sarımsaq və toz şəkər əlavə edilir.
- # Sarımsaqlar şəffaflaşana qədər çevrilər, quşbaşı böyüklüyündə doğranmış kartoflar və duz qatılar.
- # Kartoflar susuz olaraq 5 dəqiqə qədər çevrilər, 1 su stəkani isti su əlavə olunar. Qazanın qapağı bağlı olaraq kartoflar yumşalana qədər bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq xidmət qabına qoyular, üzərinə qıyılmış şüyüd səpilər.

Qeyd: Bu yemək təzə kartofla hazırlansa daha ləzzətli olar.