



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

Liones Kartof

Liones Patates



- 2 Ədəd orta boy kartof
- 1 Ədəd kiçik quru soğan
- 1 Dolu şorba qaşığı kərəyağı
- 1 Tutam duz
- 1 Tutam qara bibər
- 1 Tutam kimyon
- 5 - 6 Budaq cəfəri

Kartoflar qaynadılar, qabıqları soyular, quşbaşı böyüklüyündə doğranar. Soğan incə piyazlık doğranar. Cəfəri incə qıyılar.
Tavaya kərəyağı qoyular, orta atəşdə əriyincə soğan qatılar, soğan kiçilənə qədər qovrulur.
Üzərinə kartof, duz və qara bibər qatılar. Kartof kərəyağını çəkənə qədər bişirilər.
Atəşdən alınar, əvvəl kimyon qatılar, sonra cəfəri əlavə olunur, qarışdırılır. ilıq olaraq ət və qızartma yeməkləri yoldaşlığında süfrəyə gətirilər.

Not: "Liones Kartof" daha çox Fransızların hazırladığı bir ət yeməyi qarniturudur.