



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pilaki Pomme De Terre

Patates Pilaki



12 petites pommes de terre
2 carottes moyennes
1 gros morceaux d'oignon
6 gousses d'ail
1,5 tasse d'huile d'olive
2 cuillère à café de sucre
2 cuillère à café de sel
1 tasse d'eau
Pour la surface ;
4-5 branches d' aneth

Coupez l'oignon sec finement, puis mettez dans une casserole. Rajoutez des carottes et de l'huile d'olive. Faites cuire à moitié à moyenne température avec le couvercle fermée.
Ouvrez le couvercle après 10 minutes puis rajoutez des ails hachés finement et du sucre.
Tournez jusqu'à que les ails soient cuit, puis rajoutez les pommes de terre coupé en petit morceau et du sel.
Tournez les pommes de terre sans eau pendant 5 minutes, puis rajoutez 1 tasse d'eau chaude. Faites cuire avec le couvercle fermée jusqu'à que les pommes de terre se ramollissent.
Mettez dans une assiette de façon tiède ou froide. Saupoudrez de l'aneth haché.

N-B; Ce plat serait plus délicieux si il est préparé avec des pommes de terre fraîche.