



Poêle De Pomme De Terre

Patates Tavası



5 pommes de terre moyennes
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de pâte de tomate
1 tasse de café d'eau chaude

- # Huilez un poêle large avec du beurre.
- # Épluchez les pommes de terre. Coupez du milieu puis coupez en tranche d'un cm.
- # Placez dans la poêle huilé serrement. Placez en forme de fleur.
- # Fermez le couvercle de la poêle. Placez à moyenne température.
- # Faites cuire pendant ½ heure puis tournez à l'aide d'une assiette. Faites cuire l'autre face pendant 5 minutes.
- # Mélangez de l'eau, du sel et de la pâte de tomate. Versez dans la poêle.
- # Retirez du feu au bout d'1-2 minutes.

N-B; Cette recette appartient à Trabzon.