



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

PATATES PİLAKİ



12 Adet k    k patates
2 Adet orta boy havuç
1 Adet iri kuru soğan
6 Di  sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 Tatlı ka ı ı toz  eker
2 Tatlı ka ı ı tuz
1 Su bardağı su
 zeri için;
4 - 5 Dal dereotu

- # Kuru soğan ince doğranır, tencereye konur üzerine k    k do rnmı  havuç ve zeytinyağı eklenir, orta ateşte malzemeler tencerenin kapağı kapalı olarak yarımla pişirilir.
- # Yaklaşık 10 dakika sonra tencerenin kapağı açılır, ince kıyılmış sarımsak ve toz  eker ilave edilir.
- # Sarımsaklar  effa la ana kadar çevrilir, ku ba ı b       nde do ranmı  patatesler ve tuz katılır.
- # Patatesler susuz olarak 5 dakika kadar çevrilir, 1 su bardağı sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak patatesler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servis tabağına konur, üzerine kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Bu yemek taze patatesle hazırlanırsa daha lezzetli olur.