



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LİONES PATATES



- 2 Adet orta boy patates
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tutam tuz
- 1 Tutam karabiber
- 1 Tutam kimyon
- 5 – 6 Dal maydanoz

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince piyazlık doğranır. Maydanoz ince kıyılır.
Tavaya tereyağı konur, orta ateşte eriyince soğan katılır, soğan küçlene kadar kavrulur.
zerine patates, tuz ve karabiber katılır. Patates tereyağını çekene kadar pişirilir.
Ateşten alınır, önce kimyon katılır, sonra maydanoz eklenir, karıştırılır. ılık olarak et ve kızartma yemekleri eşliğinde sofraya getirilir.

Not: "Liones Patates" daha çok Fransızların hazırladığı bir et yemeğı garnitrdr.