



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

SUCUKLU PATATES



5 – 6 Adet orta boy patates
1 Küçük kangal sucuk
1 Adet iri kuru soğan
3 Diş sarımsak
2 Adet iri domates
2 Adet sivri biber
6  orba kaşığı ay  ek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz

- # İri kuru soğan ince yemeklik doğranır, tencereye aktarılır, üzerine tuz ve ay  ek yağı konur.
- # Orta ateşte soğan Őeffaflaşıp k   lene kadar kavrulur.  zerine ince kıyılmış sarımsak ve küçük doğranmış sivri biber eklenir.
- # Sivri biber sararana kadar kavrulur, ince doğranmış sucuk katılır. Sucuk kızarana kadar pişirilir.
- #  zerine rende domates eklenir, tencerenin kapağı kapalı olarak, orta ateşte 5 dakika kadar pişirilir.
- # En son kuşbaşı b   kl   nde doğranmış patates katılır, karıştırılır. Domatesin içerdiği su durumuna göre sıcak su eklenir.
- # Sıcuklu patates önce hızlı ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 20 dakika olmak üzere 30 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Sıcuklu patatesin orijinal tarifinde, domates yerine domates salçası kullanılır.