



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ PATATES GARNİTÜRÜ

4 adet patates
1 adet kuru soğan
5-6 adet sivri biber
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
10-15 dal maydanoz

Patatesler soyulur, elem dilimi şeklinde dilimlenir. Biberlerin tohumları çıkarılır, ikiye kesilir. Tavaya yağ konur ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan atılır ve yumuşayana kadar kavrulur. Sonra patates ve biber atılır. 2-3 dakika çevirdikten sonra tuz, pul biber ve su katılır. Kapak kapatılır. 20 dakika kadar pişirilir. Köfte ve et yemeklerinin yanında iyi gider.