



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PATATES SEPETLERİ

- 4 adet patates
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 adet salatalık
- 2 çorba kaşığı erimiş margarin
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun.
Ortadan ikiye keserek içini çıkarın ve sonra kullanmak üzere sıcak olarak bekletin.
Biberlerin çekirdekli kısımlarını çıkarıp, ince şeritler halinde doğrayın.
Soğan ve sarımsakları ince ince kıyın.
Domatesleri küp şeklinde doğrayın.
Soğan ve sarımsağı sana yağda kavurun.
Biber ve domatesleri ilave edin.
Tuz ve karabiber serpin.
Biberler yumuşayınca ateşten alın.
Patates içlerini doğrayın ve biberli sosa katıp, karıştırın. üzerlerine yoğurt ve kırmızı biber ile erittiğiniz yağ gezdirin.
1 Tutam tuz serpin ve salatalık ile süsleyip, servis yapın.