



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PATATES TAVA

4 kişilik
500 gr taze patates
2 soğan
6 tatlı sivribiber
45 gr margarin
1 kahve fincanı sıcak su
3-4 dal maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

1. Patatesleri kabuğu ile yıkayıp kurulayın ve elma gibi dilimleyin. Biberleri yıkayıp kağıt havlu ile kurulayın. Saplarını kesmeden 3-4 santim kalınlığında kesip çekirdeklerini temizleyin. Maydanozu yıkayıp kıyın.
2. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Margarini eritip soğanı pembeleştirin. Patatesleri ekleyip kızartın. 1 fincan sıcak su ve sivribi-berleri ilave edip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Yüksek ateşte kapağı açık olarak 5 dakika daha pişirin. Tuz ve pulbiberle tatlandırıp maydanoz serpin. Malzemeyi harmanlayıp ocaktan alın. Sıcak servis yapın.