



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAK PATATES

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı pulbiber,nane
- 1 Baş soğan
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 5 Adet patates
- 2 Adet havuç
- 1 Kase yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı çiçek yağ
- 1 Tutam maydanoz

Patatesleri haşlayalım, rendeleyelim. Havucu çiğ olarak rendeleyelim. tavada sıvı yağ ve sana margarinle soğanı kavuralım.haşlanmış patateslere ekleyelim. Maydanoz ve tuzunu katıp karıştıralım. Elimizle çanak şekli verelim.oyuğun içine sarımsaklı yoğurt koyalım. pul biber ve nane ile süsleyelim.