



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATATESLER

Malzemeler

800 gr. ufak patates
3 adet orta boy domates
1 adet yeşil biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
12 adet siyah zeytin (Çekirdekleri çıkartılmış)
150 ml. su
Mercanköşk, tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Domatesleri sıcak suda blanşe edip kabuklarını soyun ve doğrayın. Soğan ve sarımsağı soyun. Sarımsağı ezin. Patatesleri temizleyip soyun. Biberleri ve soğanı uzunlamasına ince ince doğrayın. Zeytinyağını NutriCook tenceresinde ısıtın. Patatesleri sürekli karıştırarak zeytinyağında soteleyin. Soğan, biber, sarımsak, domates ve kıyılmış mercanköşkü ekleyin. Tuz, biber ile tatlandırın. Son olarak suyu ilave edin ve NutriCook'un kapağını kapatın. Akıllı kontrol saatini 10 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. İnce kıydığınız siyah zeytinlerle karıştırıp servis yapın.