



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜRÜŞK

hakkarim.net

Dört kişilik patates
1 baş soğan
Yeşil biber
Pul biber
Yağ
Tuz

Patateslerimizi soyduktan sonra en az iki parçaya bölün, sonra soğan yeşil biberide kıydıktan sonra patateslerle birlikte tencereye yerleştirin üstünede bir miktar su katın; ama suyu yemek pişinceye kadar içine çekecek kadar katarsanız dahada lezetli olur sudan sonra biraz pul biber biraz tuz ekleyin yemeği ocağa bırakın, eğer ilk tepta suyunu çekecek kadar bırakırsanız malzemelerle birlikte yağı da katabilirsiniz. Yağı yarı bir tavada kızartıp sonra ekleyebilirsiniz. Patateslerimiz piştikten sonra aynı tencerede iyice ezin. Böylece yemeğimiz servise hazırdır.

NOT: HÜRÜŞK İÇİN PATATESİ HİÇ BİR ZAMAN KABUĞUYLA DEĞİL SOYARAK PİŞİRİN. BÖYLECE PATATES HEM DAHA KORU HEM DE DAHA LEZZETLİ OLUR.