



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İSKOÇ USULÜ PATATES

- 2 büyük haşlanmış patates (soğutularak, zar biçiminde doğranmış)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 1 yeşil dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanarak, ince doğranmış)
- 1 kırmızı dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanarak, ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Yağı büyük bir tavada orta ateşte kızdırınız. Soğan, yeşil biber ve kırmızı biberleri tavaya koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika soğanlar pembeleşene kadar kızartınız.

Patatesleri katıp, sık sık döndürerek 5-6 dakika, patatesler gevrekleşene kadar kızartınız.

Tuz, biber ve maydanozu serpip, tavayı ateşten alınız. İskoç usulü patatesleri, ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

Not: İskoç usulü patatesleri ızgara et ya da sosis yanında servis edebilirsiniz.