



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVİÇRE USULÜ PATATES

Patates kabuklu olarak iyice yıkanır. Sonra tuzlu suda haşlanır. Kabukları ayıklanır ve tavla zarı gibi küçük parçalara kesilir. İçinde 1 çorba kaşığı sadeyağ, kırmızı biber ve karabiber bulunan ateşteki bir kaptaki iki dakika karıştırılarak sote edilir. Ve servis tabağının çevresine garni olarak konur.
