



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## JAMBONLU PATATES

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

4 iri patates,  
100 gr jambon,  
2 çorba kaşığı zeytinyağı,  
1 baş soğan,  
1 diş sarımsak,  
2 olgun domates,  
yarım demet maydanoz,  
1-2 sap fesleğen,  
1 parça limon kabuğu,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Bir tencereye iyice yıkanmış patatesler ve üstünü örtecek kadar soğuk su konur. Bir çorba kaşığı tuz, bir parça limon kabuğu da ilave edildikten sonra tencere ateşe oturtulur ve patatesler başlanır. Patatesler haşlanınca kabukları soyulur ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Diğer tarafta jambon dilimleri küçük parçalar halinde doğranır, bir tencereye iki kaşık zeytinyağıyla birlikte konur, hafif ateşte kavrulur. Rendelenmiş soğan katılıp pembe-leşinceye kadar karıştırmaya devam edilir. Soğanlar pembeleşince ince ince doğranmış sarımsak katılır. 1 dakika kadar daha kavrulduktan sonra kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler katılır. 10 dakika daha domateslerle birlikte pişirildikten sonra dilimler halinde doğranmış patatesler bu sosun üstüne dökülür. Tuz ve karabiber eklenip tencerenin kapağı kapatılır ve 10 dakika daha pişirilir. Tencere ateşten indirilirken ince ince kıyılmış fesleğenle maydanoz serpilir. Birkaç kez karıştırdıktan sonra 1 dakika daha pişirilir ve servis tabağında sıcak sıcak servis yapılır.