



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ PATATES

200 gr. patates
1 adet havuç
75 gr. kabak
1/2 adet kırmızı biber
1/2 adet soğan
15 ml. sıvı yağ
25 ml. sebze suyu
15 gr. mısır nişastası
20 ml. krema
Maydanoz
Köri
Tuz
Karabiber

Patatesi büyük küp, havucu halka doğrayın. Kabağı küçük parçalar halinde doğrayın. Kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Soğanı ince doğradıktan sonra yağda kavurun. Sebzeleri ekleyip tuz, biber ve köri serpin. Sebze suyunu ilave edip 10 dakika pişirin. Yemeğin suyundan biraz alın ve mısır nişastasıyla karıştırıp tekrar tencereye dökün. Krema ve maydanozu ekleyip bir taşım daha kaynatıktan sonra servis edin.