



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURRİLİ PATATES (HİNDİSTAN)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

800 gram patates,
iri 1 baş soğan,
50 gram margarin yağı,
1 çorba kaşığı domates salçası,
4 kaşık beyaz sirke,
1 tatlı kaşığı kurri,
3 çorba kaşığı mısırözü yağı veya susam yağı,
yeteri kadar tuz,
1 kahve fincanı et suyu.

Yapımı : Patatesleri bol suda iyice yıkamalı ve tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı. Oldukça diri iken tuzlu kaynar sudan çıkarılacak patatesleri sıcak sıcak soymalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Soğuyunca bunları dilim dilim doğramalı. Beri yanda margarin yağıyla tohum yağını bir tencereye koymalı. Buna centilircesine ince doğranmış soğanı katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunları kavurmalı. Soğanlar renk değıştirdince patates dilimlerini içine atmalı ve bunları da çevirerek sote etmeli.

Patatesler sote olunca bir tatlı kaşığı toz kurri'yi (tarçın, yenibahar, karabiber, kırmızı biber, zencefil, dövölmüş karanfil, kimyon karışımı) serpmeli. Sirkeyi de dökönce bir fincan et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Vakit vakit karıştırarak patatesleri pişirmeli. Yemek pişince bunu servis tabağına koymalı ve çok az yağla pişirilmiş bir pilâvın yanı sıra servis yapmalı,