



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI LİMONLU FESLEĞENLİ PATATES

2 yemek kaşığı tereyağı  
500 gr patates  
2 adet kuru soğan  
2 adet portakal  
1 adet limon  
2 dal fesleğen  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
3 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber

Patatesler ve soğanlar halka şeklinde doğranır. Tencereye önce soğanlar sonra patatesler döşenir. Tereyağı, limon suyu, portakal, su, tuz, şeker ve karabiber serpiştirilir. Çok kısık ateşte 40 dakika pişirilir. Pişme esnasında fesleğen koyulur.