



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTEKİZ USULÜ PATATES

- 3 büyük patates (kabukları soyulmuş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 400 gr domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)

Patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz. Tuzu serpip, tencereyi harlı ateşe oturtturarak suyu kaynatınız. Su kaynayıncaya ateşi kısıp, patatesleri 10 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri süzgeçte süzdükten sonra dilim dilim keserek bir kenara bırakınız.

Yağı büyük bir tavada kızdırınız. Soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domatesleri katıp 5 dakika daha, arasıra karıştırarak pişiriniz.

Patates dilimlerini ekleyip, ateşi açarak kaynatınız. Kaynayıncaya ateşi kısıp, tavanın kapağını kapatarak 10 - 15 dakika, patatesler yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, patatesleri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.