



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PATATES

100 gr. margarin
2 soğan
3 yumurta
orta boy 1 kangal sucuk
8 orta boy patates
1 kahve kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı karabiber, tuz

Doğranmış 2 soğanı, bir tencerede erittiğiniz yağa koyarak çevirin, kabuğunu soyup ince dilimler halinde doğradığınız sucukları katın. Hafif ateşte 5-10 dakika çevirip altını kapatın. Başka bir kaptaki kabukları soyulmuş patatesleri haşlayıp püre haline getirin, kimyon, karabiber ve tuzu katın. 2 yumurtayı da kırıp karıştırarak fazla katlaşmasını beklemeden ateşten alın. Geniş bir servis tabağına yayın, soğanlı sucukları üzerine dökün.

[ML® Sucuklu Patates için tıklayın](#)