



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATATES

<https://www.posta.com.tr>

1 kg. patates
3 adet domates
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet çarliston biber
1 çorba kaşığı domates salçası
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yarım demet taze nane ya da reyhan

Zeytinyağında salçayı 5 dakika kavurun. Üzerine küp doğranmış soğan, domates, sarımsak ve biberi koyun. Kapağı kapalı olarak 20 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine küp doğranmış patatesleri ve kekik hariç tüm baharatları ekleyin. 1 su bardağı su koyun ve kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin. Kırılmış nane ve kekiği ekleyin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.



