



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATATES PİLAKİSİ

1 kg. taze patates
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet olgun domates
2 adet orta boy kuru soğan
1 baş sarımsak
3-4 adet defne yaprağı
Tuz
10 tane karabiber
1 çimdik tarçın

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra yuvarlak şekilde kesiniz, ama çek ince olmasın.

Bir tencerede, yarım ay biçiminde doğranmış soğanı ve sarımsak dişlerini kabuklarını soymadan zeytinyağında pembeleştiriniz.

Rendelenmiş domates, tuz, tane karabiber, tarçın ve defneyi katarak pişirmeye başlayınız.

Kaynamaya başlayınca patatesleri koyunuz ve orta ateşte 20 dakika pişirdikten sonra ılık servis yapınız.