



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI PATATES

4 haşlanmış Patates
2 Soğan
2 Domates
5 Sivri Biber
1/2 su bardağı acılı Ketçap
1 çorba kaşığı Zencefil
1 çay kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 çay kaşığı tuzot
1 Limon

Sos için yarım su bardağı acılı ketçabı, 1 çorba kaşığı toz zencefil, 1 çay kaşığı kırmızı tozbiberi, limonun suyunu iyice karıştırın. 4 adet haşlanmış patatesi, kabukları soyulmuş kuru soğan ve domatesleri, çekirdek yatakları temizlenmiş sivribiberleri küp şeklinde doğrayın. Önceden hazırladığınız sosla birlikte karıştırın. Tuzunu ayarlayın, servis yapın.