



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHARATLI BROKOLİLİ PATATES

- 1 yemek kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı toz kırmızı tatlı biber
- 500 gram iri doğranmış brokoli
- 4 orta boy iri doğranmış patates
- 4 orta boy soyulmuş domates
- 1.5 su bardağı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1.5 su bardağı iri doğranmış taze kişniş yaprağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Büyük bir tavada tereyağı ısıtıp kimyonu, kişnişi ve kırmızı toz biberi orta ateşte karıştırarak, 1 dakika pişirin. Brokoli ve patatesi ekleyip orta ateşte karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Domatesleri rendeleyip salça ve suyla iyice karıştırdıktan sonra brokoli karışımına ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ağır ateşte, arada bir karıştırarak kapağı açık olarak yaklaşık 20 dakika, patatesler ve brokoli yumuşayınca kadar pişirin. Servis yapmadan önce taze kişniş ekleyin.

