



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PATATES

1 kg Patates
Biraz Kırmızı Biber
Kimyon
Biraz kekik
Tuzot
Soya sosu

Patatesleri tuzlu suda yarı yarıya haşlayın. Kabuklarını soyun portakal dilimi şeklinde doğrayın. Üzerlerine kırmızıbiber, kimyon, tuzot ve kekik serpin. Dilediğiniz miktarda soya sosu gezdirin. Teflon tavayı çok az yağlayın. Patatesleri tavaya aktarın. Sürekli çevirerek, pişirin. Dilerseniz üzerine sevdiğiniz baharatlardan serpererek, sıcak servis yapın.