



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ PATATES

1/2 kilo küçük patates
1 baş soğan
1 çorba kaşığı sadeyağ
1 dal biberiye otu
Tuz

Bir güvece sadeyağı koyup eritmeli. Yağ eriyince rendelenmiş soğanı içine atıp hafifçe kavurmalı. Soğanlar kavrulurken her biri ceviz iriliğinde olacak patateslerin kabuklarını soyup bunları soğuk suya atmalı. Soğan hazır olunca patatesleri sudan alıp soğanların içine atmalı. Biberiye dalını da attıktan sonra güvecin ağzını örtmeli ve hafif ateşte patatesleri pişirmeli. Patatesler pişince güvecin ağzını açmalı, biberiye dalım çıkardıktan sonra patatesleri vakit vakit çevirerek kuvvetli ateşte kızartmalı. Patatesler kızarıncı güveçtekileri servis tabağına almalı ve servis yapmalı.