



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMENLİ PATATES (KAYSERİ)

- 1 kg patates
- 2 adet soğan
- 1,5 yemek kaşığı çemen
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri soyup 4'e bölüyoruz ardından soğanları da 2'ye bölüp üzerine ilave ediyoruz. Tuzu, çemeni, salçayı, yağı ekleyerek hepsini çiğden düdüklü tencereye koyup üzerine 1 litre suyu ekleyerek 10 dakika pişirip ocaktan alıyoruz.

