



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERVİŞ AŞI

Kullanılacak Malzeme

1 kilo patates
150 gram tereyağı
1/2 demef maydanoz
1 adet soğan
Tuz, karabiber

Patatesleri başlayınız. Soyup bıçak tersi kalınlığında dilimleyiniz. Soğanı halka şeklinde kesiniz. 100 gram yağda soğanları pembeleştiriniz. Doğranmış patatesleri ilave ediniz. Karıştırmadan sallayarak sote ediniz. Tuz, karabiber ve maydanozu üstüne serpip servis yapınız. Hafif bir yemek olan "Derviş Aşı" mideyi yormayacağı gibi doyurucu ve tok tutucudur.
