



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU DİLİM PATATES

- 1 paket SuperFresh dilim patates
- 8 çorba kaşığı zeytinyağı
- 5 çorba kaşığı SuperFresh soğan
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 300 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 1 çorba kaşığı domates püresi
- 2 çorba kaşığı tatlı pul kırmızıbiber
- 6 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- Tuz
- Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağından 3 çorba kaşığı ayırın. Kalan yağı derin veya vogue tavada iyice ısıtın ve patatesleri katın. Hızlı ateşte ve tavayı sallayarak 15 dak. pişirin.

Kalan yağı ısıtın, soğan ve sarımsağı ilave edin. Karıştırarak, orta ateşte soğanlar sararıncaya kadar 4-5 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek domates ve domates püresini ekleyin. Kısık ateşte 1-2 kez karıştırarak 10 dak. pişirin. Maydanozun 2/3'ü ile pul kırmızıbiber, tuz ve karabiber serpip iyice karıştırın.

Domates sosunu patateslerin üzerine gezdirin, kalan maydanozu serperek servis edin.

