



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU İLE SOTE PATATES GARNİTÜRÜ

Patatesler soyulup yıkanarak paysanne doğranır.

Sote tavaına az tereyağ konularak kızdırılır.

Patateslerden 1-2 porsiyonluk ilave edilir.

Belirli aralıklarla tava sallanarak ve arada kaydırılarak alt üst edilir.

Ocaktan alınarak, tuz ve karabiberle karıştırılır.

1-2 diş ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberle karıştırılmış ve ince doğranmış bolca maydanoz ilave edilir ve sıcak servis yapılır.

Hazırlanmış olan paysanne patatese, servisten biraz önce, biraz et suyu ilave edildikten sonra fırınlanarak servis yapılır.

Not: Mutlaka sıcak servis yapılmalıdır.