



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLANMIŞ PATATES KIZARTMASI

5 kaşık tereyağı veya margarin
1.5 kg patates
1/2 demet maydanoz
biraz tuz

Bir tencereye patatesler koyulur. Üzerleri kapanıncaya kadar da su doldurulur. Tuzu da ilâve edilir, yumuşayıncaya kadar 20 - 25 dakika haşlanır. Sonra patateslerin kabukları soyulup yarımşar parmak inceliğinde dilinir.

Sonra da bir sahana yağ koyulup eritilir. Patatesler ilâve edilip kapağı kapatılır. İki yanları da pembeleşinceye kadar ortadan hafif ateşte 18-20 dakika kızartılıp ocaktan indirilir. Üzerine tuz ve doğranmış maydanoz serpilir, ızgara et vs. ile birlikte servis yapılır.

Not: Patates kızartması üzerine maydanozdan başka, çeşitli salçalar da konabilir. Özellikle, biberli domates salçası çoklukla kullanılır.