



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSPANYOL USULÜ PATATES

- 1 kg patates (kabukları soyulmuş)
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 kalın dilim bir günlük bayat ekmek (kabukları çıkarılıp, küp biçiminde kesilmiş)
- 3 yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz. 1 tatlı kaşığı tuz serpip, tencereyi harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşin altını biraz kısıp, 8 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, patateslerin suyunu süzerek bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Patatesler ılınca kesme tahtasına koyup, zar biçiminde kesiniz. Bu arada yağı, büyük ve derin bir tavada, orta ateşte kızdırıp, soğan, sarımsak ve ekmekleri koyunuz. Arasına karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Patatesleri tavaya katıp, arasına karıştırarak 5-8 dakika, bıçağın sivri ucu patateslere kolayca batana kadar pişiriniz.

Bu arada yumurta, süt, kalan 1 tatlı kaşığı tuz, biber ve kekiği küçük bir kasede iyice karıştırınız.

Yumurtalı karışımı tavadaki patateslerin üstüne dökünüz. Sık sık karıştırıp döndürerek 3 dakika, yumurta tutana kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten indirip, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Üstüne maydanozu serpip servis ediniz.

Not: İspanyol usulü patatesi pizolaların yanında garni olarak servis edebilirsiniz.