



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISI SİRKELİ PATATES

3 adet taze patates
1/2 bardak kayısı sirkesi
4-5 diş sarımsak
Tuz
Maydanoz
200 gr tereyağı

Patatesleri fırçalayarak iyice yıkayın. Soyup ince ince yuvarlak dilimleyin. Kızdırılmış yağda altın sarısı olana dek kızartın. Tüm patatesler kızardıktan sonra tavada kalan yağı boşaltın. Kızarttığınız tüm patatesleri tekrar tavaya alın. Diğer yanda sarımsakları havanda dövün. Kayısı sirkesini, sarımsak ve tuzu birlikte karıştırın, patateslerin üzerine dökün. Tavanın altını kısık ateşte yakın. 5-6 dk patatesler sirkeyi çekene kadar demlendirin. Yemeği bir servis kabına alın, üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve çok az çiğ zeytinyağı gezdirin. Ilık servis yapın.