



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ PATATES

- 1 kg patates (10 dakika, kabuğuyla haşlanmış)
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (dövmüş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 6 ançüez filetosu (her biri ortasından ikiye bölünmüş)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Yağı büyük bir tavada kızdırınız. Sarımsağı koyup, sürekli karıştırarak, 5 dakika pişiriniz. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup, 1 cm kalınlığında dilimleyiniz. Patates dilimlerini tavaya koyup, tuz ve biberi serpererek 10-15 dakika, arada 1 kez döndürerek, renkleri nar gibi olana kadar kızartınız. Ançüezleri katıp, 2 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, patates ve ançüezleri delikli bir kepçeyle, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Üstlerine maydanozu serpip, servis ediniz.