



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ PATATES

- 4 adet patates
- 8 adet kuru domates
- 1 baş soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Domatesler ılık suda 1 saat bekletilir. Sonra sudan alınır ve bir kaç parçaya kesilir. İnce kıyılmış soğan zeytinyağında çevrilir. Üzerine kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patates ve kıyılmış sarımsak eklenir. 5 dakika sotelendikten sonra tuz ve kuru domates katılır. 5 dakika daha çevrilir. Su eklenir, kapak kapatılır. Yarım saat orta ateşte pişirildikten sonra ateşten alınır. Ilık servis yapılır.