



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU PATATES

1 kg taze patates
1 kahve kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyiniz. Tuzu serpip, tencereyi harlı ateşe oturttarak, suyu kaynatınız. Su kaynayınca ateşi kısıp patatesleri 15-20 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, patateslerin suyunu süzgeçte süzünüz. Dikkatlice kabuklarını soyup, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, sıcak tutunuz.

Yağı, küçük bir tencerede, orta ateşte eritip, maydanozu koyunuz. Bir iki kez karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Maydanozlu yağı servis tabağındaki patateslerin üstüne döküp, bütün patateslere bulayarak servis ediniz.