



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAMUK PATATES

2 patates (büyük)
4 sosis (kesmeşeker iriliğinde)
4 parça tereyağı veya margarin
tuz
karabiber

Patatesler soğuk suyla iyice yıkanır. Sonra da peçeteyle kurulanıp bir çatalla üzerleri yer yer delinir. Sıcak fırına koyulur. Yumuşayınca kadar, aşağı yukarı bir saat pişirilir.

Bu arada, patatesler çıkarılmasına 10 dakika kala, sosisler bir tencereye koyulur. Üzerlerini örtecek kadar da soğuk su ilâve edilip orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca ocak kısılır ve 5 dakika daha pişirilip indirilir. Patatesler fırından çıkarılır. Bıçakla uzunlamasına ikiye bölünür. İçi bir çatalla oyularak pamuk gibi kabartılır, biraz tuz, karabiber serpilir. Ortasına da bir parça yağ koyulur. Suları iyice süzdürülmüş sıcak sosisler de üzerine koyulur ve yanında domates ketçabı olduğu halde hemen sıcak sıcak servis yapılır.
