



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASANDIDA PALAK

150 gram ıspanak püresi
2 adet patates
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay kaşığı kimyon
2 diş sarımsak
1 ay kaşığı toz kırmızıbiber
1 adet acı sivri biber
Yarım ay kaşığı zencefil, tuz

Öncelikle patatesleri soyup kup kup doğrayın. Kızgın yağda kızartın. Yağını bırakması için kağıt mutfak havlusunun üzerinde beklemeye alın. 1 çay bardağı sıvıyağı, kalın tabanlı bir tavaya alıp ısıtın. Kimyon ekleyin. Yağ kızmaya başlayınca ince ince doğranmış sarımsak ve ıspanak püresini ekleyin. Yağ yüzeye çıkıncaya kadar pişirin. Üzerine toz kırmızıbiber, tuz ve kızarmış patatesleri ekleyin. 5 dakika daha pişirdikten sonra zencefil ve ince doğranmış acı biberle süsleyerek servis yapın.

