



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PATATES

Ayşe Tüter

500 gr. patates
1 su bardağı mantar
5 dilim pastırma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
2 yeşil biber
1 kırmızı, etli biber
2 adet domates
Tuz
Karabiber

Tencerede yağı kızdırın, pastırmaları koyun, 1-2 kez çevirin ve ateşten alın. Soğan ekleyerek soteleyin. Doğranmış biber ve domatesleri ilave edin ve 1-2 kez çevirin. Kuşbaşı doğranmış patatesi, mantarı ve pastırmaları ilave edin. 15 dk. kısık ateşte pişirin. Kırmızı biber veya kekik serpererek servis yapın.
