



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATAS BRAVAS

5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük boy soğan
2 diş sarımsak
225 gram domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 çat kaşığı toz kırmızı biber
Bir tutam şeker
Kıyılmış maydanoz
900 gram patates

3 yemek kaşığı zeytinyağını tavada ısıtın. Üzerine kıyılmış soğanı ilave edip, kavurun. Sarımsağı, doğranmış domatesi, domates salçasını, toz kırmızı biberi, şekeri ve tuzu da soğanların üzerine ekleyin. Ara sıra karıştırarak kısık ateşte kaynatın. Sosunuz kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve sosu bir kenara alın. Patateslerin kabuklarını soyun ve gelişine doğrayın. Kaynar suda 7-8 dakika kaynatın. Sonra süzgeç yardımıyla patatesleri alın ve suyunu bırakması için bir süre bekletin. Ardından patatesleri zeytinyağında kızartın. Kızaran patatesleri bir servis tabağına alın. Hazırlamış olduğunuz sosu, patateslerin üzerine gezdirin.

