



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES GARNİTÜRÜ

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

3/4 adet orta boy patates
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı limon suyu
1/2 diş sarımsak
1 çay kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz

Patatesler yıkanıp kabuklu olarak tuzlu suda haşlanır.
Biraz soğuduktan sonra kabukları soyulur.
Patatesler, dilimleri birbirinden ayrılmadan lale gibi dörde kesilir.
Balıkların servisinde hazırlanan patatesler balığın yanına birer tane yerleştirilir.
Bir kapta zeytinyağı, limon ve sarımsak dövülerek karıştırılır.
İncecik doğranmış maydanozlar da ilave edilip tekrar karıştırılır ve her patatesin üzerine 1 çay kaşığı kadar dökülür.

Not: Bu garnitür ve sos, özellikle ızgara veya fırında pişmiş etli iri balıkların yanında kullanılabilir.

