



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES HAŞLAMA GARNİTÜRÜ

Yirmi tane kadar patatesi haşlayarak soyunuz. Sonra büyük parçalara ayırınız. Tekrar su içine bırakınız. Üstüne tuz serpip ateşte bir çeyrek saat kadar kaynatınız. Üstüne tekrar su koyup tencereyi kıvılcımlı küle çekiniz. Kapağının üstünü de ateşleyiniz. On dakika bu halde bıraktıktan sonra ateşten alınız. Bu patates garnitürlerinden kızarmışları biftek ve külbastı ve her çeşit kebablarda, silkmesi de taş kebablarında ve haşlanmış balıklarda kullanılır.

[ML® Patates Yuvarlaması \(görsel\)](#)