



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KAZIMASI

- 4 tane patates
- 2 tane kuru soğan
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı margarin

Patatesleri ve soğanları soyduktan sonra rendeleyin.

Baharatları ilave edin.

iki adet orta boy teflon tavaya margarinini paylaştırıp eritin. Ebatları küçük olursa ters çevirmeniz daha kolay olur.

Hazırladığınız malzemeyi avucunuzda sıkarak fazla suyunu atın, daha sonra iki tavaya paylaştırıp kaşığın

tersiyle bastırın, kenarlarını düzeltin. Kısık ateşte, kapağı kapalı olarak pişirin.

Altı iyice kızardığında kapak yardımıyla ters çevirin, diğer yüzünü de kızartın. Sıcak sıcak hemen servis yapın.