



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KOVALAMA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

6 orta boy patates
1 orta boy soğan
1 sivri biber
1 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane (arzuya göre)
1 çay bardağı sıvı yağ
Cırgalan kırmızı toz biber

Patatesler kabuklarıyla birlikte haşlanır. Kabuklarını soyup ezilerek püre haline getirilir. İnce doğranmış soğanlar ve sivri biberle sıvı yağda kavrulur. Kırmızı toz biber, arzuya göre nane ve patates püresi eklenip karıştırılır. Orta ateşte karıştırılarak kavrulur. Tabaklara paylaştırılıp yemeklerin yanında servis yapılır. (Arzu edilir ise bu yemek sucuklu da yapılabilir.)