PATATES PİLAKİ

5 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet orta boy havuç
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
tuz
karabiber

Soğan ince kıyılır, zeytinyağında pembeleştirilir.
ÜZerine küp şeklinde doğranmış havuç, dövülmüş sarımsak, tuz ve toz şeker eklenir, birkaç dakika pişirilir.
Daha sonra ceviz büyüklüğünde doğranmış patatesler ve 1 su bardağı sıcak su katılır.
Kapaklı olarak orta ateşte 20-25 dakika pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

ML® Börülce Pilakisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15515 • adı:Patates pilaki • gönderen:çimçim • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:57