



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PİLAKİSİ

4 kişilik Malzemesi
10 küçük taze patates
1 soğan,
2 havuç
5 diş sarımsak
2 bardak su
2 tatlı kaşığı tozşeker
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Yarım demet dereotu

Soğanı küçük küpler halinde doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin.

Havuçları temizleyip küçük küçük doğrayın ve soğana ekleyin. 5 diş sarımsak, tuz ve tozşekeri ilave edip 5-6 dakika pişirin.

Patatesleri soyup yıkayın ve tencereye ilave edin. 2 bardak suyu ekleyin ve kapağı kapalı olarak kısık ateşte patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Soğuyunca servis tabağına alıp karabiber serpin. Dereotunu kıyıp üzerine serpiştirin. Dilerseniz limon suyu ekleyip servis yapın.