



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PİLAKİSİ

- 8 Sarı patates
- 2 Bardak su
- 3 Orta boy domates
- 10 diş sarımsak
- 6 Ufak havuç
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- 1 Bardak zeytinyağı
- 1 Demet maydanoz
- 3 Soğan
- 1 Tatlı kaşığı tuz.

Bir tencereye ölçülere göre zeytinyağı ile birlikte ufak ufak doğradığınız soğanları koyarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra buna kazıyıp halka halka kestiğiniz havuçları ilâve edip yine iki dakika kadar daha kavurun.

Buna kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardığınız ve küçük küçük doğradığınız domatesleri (veya salça), sarımsağı, tuzu, şeker ve iki bardak da sıcak su koyarak 10 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirin önce yarım ay şeklinde ve yarım parmak kalınlığında doğranmış patatesleri atıp iyice karıştırdıktan sonra bir yarım saat daha pişirin. Sonra üzerine maydanoz serpip tencereyi ateşten indirin ve soğutup servis yapın.