



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATES PİLAKİ

10 adet küçük patates  
1 adet soğan  
2 orta boy havuç  
2 domates  
2 bardak su  
4 diş sarımsak  
2 adet kesme şeker  
1 demet maydanoz  
1 su bardağı zeytinyağı  
karabiber  
tuz

Soğanları küçük küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Havuçları küçük küçük doğrayıp soğana katın. Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın ve havuçlu karışıma ekleyin. Sarımsak, tuz ve şekeri ekleyip 5-6 dakika pişirin. Patatesleri soyup tencereye katın, su ekleyin ve kısık ateşte kapaklı olarak patatesler yumuşayana kadar pişirin. Soğuk olarak servis tabağına alıp, karabiber serpip, kıyılmış maydanozla süsleyin.

[ML® Patates Pilaki için tıklayın](#)

---