



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PİLAKİSİ

1 kg. sarı patates
250 gr. havuç (6 küçük)
175 gr. zeytinyağı (3/4 bardak)
1,5 - 2 bardak su
10 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
250 gr. soğan (3 orta)
400 gr. domates (3 orta)
1 demet maydanoz
1,5 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre zeytinyağı ile küçük küçük doğranmış soğanlar konur ve soğanlar biraz pembeleşinceye kadar kavrulur. Üstleri kazınarak halka halka doğranmış havuçlar ilave edilerek yeniden 1 - 2 dakika kavrulur ve bunlara kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, ufak ufak doğranmış domatesler (yoksa salçası) ile sarımsak, toz şeker, tuz 2 bardak sıcak su katılarak 10 dakika pişirilir. Bu süre dolunca tencere ateşten indirilir ve evvela yarım parmak kalınlığında, yarım ay şeklinde doğranmış patatesler tencereye atılır, iyice karıştırıldıktan sonra yeniden ateşin üzerine konularak yarım saat daha pişirilir. Sonra üzerine maydanoz serpilir ve tencere ateşten indirilir. İyice soğuyunca tabağa alınarak servis yapılır.

[ML® Patates Kayganası için tıklayın](#)

[ML® Patates Kayganası \(görsel\)](#)