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, şekeri 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.

© lezzetler.com tarif no:16345 • adı:PATATES PİLAKİSİ • gönderen:Ahmet Senyelli • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:30