



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PİLAKİSİ

4 kişilik
1 su bardağına yakın zeytinyağı
3 adet soğan
6 adet havuç
6 adet patates
3 adet domates
8 diş sarımsak
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 demet maydanoz

Bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırın. 3 adet soğanı yemeklik doğrayıp, yağda pembeleşinceye kadar kavurun. 6 adet havucu parmak kalınlığında küçük küçük doğrayıp, yağa atın. 1-2 dakika boyunca kavurun. 3 adet domatesin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. 8 diş sarımsağı dövüp, 1 tatlı kaşığı şeker ve 2 çay kaşığı tuzla birlikte tencereye katın. 2-3 dakika sonra bu karışıma bir buçuk su bardağı suyu ilave edin. 10 dakika kadar pişirip, küp şeklinde doğranmış patatesleri ilave edin. Patates ve havuçlar iyice yumuşayana kadar orta ateşte 25 dakika pişirin. Üzerine kıyılmış 1 demet maydanozu serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.