



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PİLAKİSİ

Ergun Köknar

500 gr. patates
3 adet havuç
2 baş soğan
5 diş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 demet maydanoz
1 buçuk su bardağı su

Soğanları ayıklayıp ince ince çentiniz. Tencereye yağı koyunuz, içine soğanları atıp pembeleşinceye kadar kavurunuz. Havuçları kazıyıp, tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız. Doğradığınız havuçları soğanlarla kavurunuz. Sarımsakları ayıklayıp bütün diş halinde ilave ediniz. Tuzunu, şekerini koyup bir iki çeviriniz. Suyunu ilave edip bir taşım kaynatınız. Patatesleri soyup ince halkalar halinde doğrayınız. Kaynayan suyun içine, ilave ediniz. Çok hafif ateş üzerinde ağır ağır patatesler pişinceye kadar tıkırdatmaya devam ediniz. Patatesleri iyice yumuşayınca, ateşden tencereyi alınız. Tenceresinde soğumaya bırakınız. Ilıkken bir servis tabağına dökünüz. Üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyip ikram ediniz.

Not: Bu pilakinin üzerine limon veya sirke yakışır. Kırmızı biber ekilerek yenebilir. Lezzeti daha değişik olur. Bazı kişiler, çok az kereviz ilave ederek de pişirir, pek de hoş olur.