



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES ŞATO

### MALZEMELER

5 kişilik  
1 kg patates  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Patateslerin küçüklerini dörde, orta boylarını altıya ve en büyüklerini de sekize bölün. Kabuklarını soyun. Köşeli kısımlarını keserek düzeltin. Patatesler sarımsak dişi şeklinde olmalı. Kaynar suda 1 dakika kadar haşlayıp süzdürün. Bir tepsiye koyun üzerine sıvı yağını koyun, tuzu serpip ortadan daha hızlı fırında yumuşak hale gelinceye kadar 9 dakika pişirin. Pişerken zaman zaman bir palet yardımıyla patatesleri alt üst çevirin. Servis ederken az kızarmış tereyağında bir dakika soteleyin öyle servis edin.