



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES SOTE ECE

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

1 kilo patates,  
100 gram tereyađı,  
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,  
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu,  
1 tatlı kaşığı kıyılmış biberiye,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Patatesleri iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koymalı. Üzerlerini örtünceye kadar soğuk su dökmeli. Bir kaşık da tuz kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı.

Patatesler dağılmayacak kadar haşlanınca kabı ateşten almalı ve patateslerin kabuklarını soymalı. Bir kenarda soğumaya bırakılacak patatesler ılıyınca bunları dilimlere doğramalı.

Pyrex bir tencereye tereyağıyla kıyılmış biberiye otunu koyup kabı ateşe oturtmalı. Yađ ısınınca dilimlenmiş patatesleri içine atmalı ve vakit vakit tahta bir kaşıkla çevirerek bunları sote etmeli. Patatesleri ateşten indirmeden yarım dakika kadar önce, iyice karıştırılmış olan maydanozla dereotunu bunların üzerine serpmeli. Bir-iki defa daha karıştırıp kabı ateşten almalı ve doğru sofraya götürüp servis yapmalı.

---