



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES SULUSU

- 2 adet orta boy patates
- 1 adet domates veya 3 yemek kaşığı domates püresi
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- Tuz
- Karabiber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ

Tarifimize önce soğanları ufak ufak doğrayarak başlıyoruz,ve tencereye yağla birlikte alıp kavurmaya başlıyoruz. Ardındandomatesi rendeleyip ekleyip karıştırıyoruz 2 dakika kadar piştikten sonra salçamızı da ekleyip kokusu çıkana dek kavulmasını sağlıyoruz. Patatesleri de soyup küp küp doğrayıp ekleyip 5 dakika kadar kavurup üzerine tuzu,ve karabiberini ekleyip üzerini geçene dek ılık su ekleyelim .ve ağzını yarım kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakalım yaklaşık yarım saat sonra pişmiş olacaktır yemeğimiz pişip pişmediğini patateslerimiz den anlayabiliriz.

