



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE SOĞAN GARNİSİ

1 kg patates
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince halkalanmış)
1 tatlı kaşığı karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup, büyük bir tencereye koyarak üstlerini örtecek kadar su ekleyiniz. 1 tatlı kaşığı tuz serpip, tencereyi harlı ateşe koyarak, kaynatınız. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, patatesleri 10 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, patateslerin suyunu süzerek, bir kenarda biraz ılınmalarını bekleyiniz.

Patatesler ılınca, kalın kalın dilimleyerek bir kenara bırakınız.

Yağı, büyük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Patates dilimlerini koyup, arasıra döndürerek 5 dakika, her yanları hafif pembeleşene kadar kızartınız.

Soğan, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve biberi katıp, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşip, bıçağın ucu patateslere kolayca batana kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, patatesleri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Fransız usulü pişirilmiş bu çok lezzetli garniyi, ızgara ya da rostoların yanında servis edebilirsiniz.