



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİON USULÜ PATATES SOTE

2 orta boy patates  
50 g tereyağ  
1 orta boy kuru soğan

Patatesleri yıkayarak kabuklarıyla haşlayınız.

Kabuklarını soyunuz.

2-3 mm kalınlığında düzgün daireler şeklinde dilimler doğrayınız.

Sote tavaına 40-50 gr kadar tereyağı koyarak kızdırınız.

1-2 porsiyonluk patatesi, içine dağıtarak koyunuz.

Tava devamlı sallayarak ve arada kaydırarak alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde kızarmasını sağlayınız.

Ocaktan alınız, tavada beklemeye bırakınız.

Julienne doğranmış kuru soğanı tereyağında sote ediniz.

Patateslerin beklediği tavaya ilave ediniz.

Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyiniz.

Sıcak servis yapınız.

Not: Patatesleri çok fazla haşlamamaya dikkat ediniz. Patatesler eğer büyükse yarım dairelerde yapabilirsiniz. Hazırlanan patatesin 1/3 ü kadar kuru soğan kullanmaya dikkat ediniz. Soğanları mutlaka julienne doğrayınız.