



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI PATATES (ELAZIĞ)

3-4 orta boy patates
1 baş soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kurutulmuş reyhan
1 yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Tuz

Bir tencerede patatesleri kabuğuyla haşlayın.
Kabuklarını soyduğunuz patatesleri çatal yardımıyla ezin.
Bir tavada zeytinyağı ve soğanları kavurun.
Ardından tavaya salça ekleyin.
Kavurduğunuz salçalı soğanlara; tuz, karabiber ve reyhanları ekleyin.
Hemen ardından ezdiğiniz patatesleri tavadaki karışıma ilave edin ve iyice karıştırın.
Bir tabağa aldığınız patateslerin üzerini reyhanla süsleyerek servis edebilirsiniz.

