



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI TIRTIKLI PATATES

4 adet orta boy patates
1 ay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Zeytinyađı
Üzeri için:
1 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 su bardađı su
1 ay kaşığı tuz

Patatesler soyulur, tırtık aletiyle dilimlenir. Tavaya bol zeytinyağı konur. Kızmaya başlayınca patatesler atılır, İki yüzü kızarıncaya fazla yağının akması için süzgece çıkarılır, 10 dakika kadar bekletilir. Bu arada salça, zeytinyağı, tuz ve su bir tencereye konur, karıştırılır ve bir taşım kaynatılır. Yağı süzölen patatesler servis tabağına aktarılır, üzerlerine tuz serpilir. Son olarak salça gezdirilir.