



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU APERATİF

Malzemeler

6 adet orta boy sarı patates
1 su bardağı mısırözü yağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Az miktar tuz
Az miktar pul biber
Sos için:
1 yemek kaşığı mısırözü yağı
3 diş ezilmiş sarımsak

Hazırlanışı

Patatesler, soğuk suda bütün olarak iyice yıkanır ve elma dilimi şeklinde kabukları soyulmadan doğranır. Derin bir tavaya mısırözü yağı konulur ve ağır ateşte ısıtılan yağa patatesler eklenir. Patatesler pembe renk alana kadar ara sıra karıştırılarak kızartılır ve kızardıktan sonra süzgeç yardımı ile alınır. Bu sırada düz bir tavaya bir kaşık mısırözü yağı konularak ısınmaya bırakılır. Yağ ısınınca önce sarımsak daha sonra pul biber ve kırmızı toz biber katılarak bir saniye kadar ateşte tutulur. Daha sonra patatesler ve tuz, sarımsak, kırmızı toz biber ve pul biberli sosa katılarak iki dakika sotelenir. İsteğe göre yanında yoğurt ile sıcak servis yapılır.