



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU PATATES

5 ADET PATATES
2 ADET SOĞAN
2 ADET BİBER
1 ADET DOMATES
3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
2 YEMEK KAŞIĞI SALÇA
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
1 ÇAY KAŞIĞI PULBİBER

Margarini koyduğunuz tencereye ince doğradığınız soğanları ilave edin. Rengi dönene kadar kavurun. Üzerine ince doğranmış biberleri ekleyin birlikte bir süre daha karıştırın. Kabuklarını soyarak küçük küçük doğradığınız domatesleri ve domates salçasını katın ve kavurmaya devam edin. Patateslerin kabuğunu soyarak orta büyüklükte küpler halinde doğrayın. Doğradığınız patatesleri harca ekleyin ve daha önceden kaynatmış suyu ilave edin. Suyu patates miktarına göre ayarlayın. Üzerini geçecek şekilde koyun ama pişme esnasında buharlaştıkça tekrar ilave edin. Tuz ve baharatlarını ekledikten sonra kısık ateşte pişmeye ve kıvam k azanmaya bırakın. Patatesleri kontrol edin piştikten sonra altını kapatın ve servis yapın.
