



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TABASCA SOSLU PATATES

- 3 yemek kaşığı margarin
- 4 adet patates
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı tabasco sos
- 70 ml ketçap
- 70 ml. mayonez
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 bardak sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber
- 1 tutam maydanoz

Patatesleri küp küp doğrayın. Sarımsak ve maydanozu ince ince kıyın.

Kızdırdığınız sıvıyağda patatesleri kızartın.

Bu sırada bir tavada margarini kızdırın. Sarımsak ve soğanı ekleyerek, pembeleşene kadar kavurun. Ocağı kısın ve kırmızı biber, kekik ve Tabasco'yu ekleyin. Hızlıca karıştırarak 1-2 dakika pişirin.

Hazırladığınız karışımı bir kaba alın. Ketçap, mayonez, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın.

Kızarttığınız patatesleri bir servis tabağına alın ve üzerine hazırladığınız sosu dökün.

Sıcak olarak, üzerine maydanoz serpererek servis ediniz.