



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PATATES TATLISI

- 4 adet tatlı patates
- 1 fincan esmer şeker
- 100 gram margarin
- 1 kaşık soya sosu
- 1 kaşık bal
- 2 kaşık susam
- 3 kaşık su
- 1 fiske tarçın

Tatlı patatesleri küp şeklinde doğrayın margarinin içinde kızartın ayrı bir tavaya su soya sosu ve bal katıp karamel olana kadar kaynatın susam ve tarçın katıp pişen tatlı patateslere döküp servis edin.

