



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI TAZE PATATES

<https://yemek.name>

1 kg taze patates
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biberiye
Tuz

Patateslerin kabukları fırçalanarak iyice yıkanır.
Yıkanan patatesler küp küp doğranır.
Yapışmaz bir tavaya patatesler konulur.
Biberiye ve tuz eklenir.
Üzerine tereyağı fındık büyüklüğünde parçalar halinde serpiştirilir.
Ocak orta hararettteki ateşte açılır.
Tavanın ağzı kapatılıp zaman zaman karıştırmak suretiyle yaklaşık 40 dakika kızarana kadar pişirilir.

Not: Tavanızın kapağı yoksa çok kısık ateşte pişirin ya da yağ sıçratmaya engel olmak için kullanılan teller de aynı vazifeyi görebilir. Sık sık karıştırın ki dışı kızarmadan önce içi tamamen pişsin.

