



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PATATES

1250 gram sarı patates

90 gram tereyağı, ya da 90 gram margarin (5,5 çorba kaşığı)

1 demet maydanoz

Tuz

1 Bir tencereye; yıkanmış 1250 gram patates, 1 çorba kaşığı tuz ile, üstlerini rahatça kaplayabilecek kadar su koyarak ateşe oturtmalı ve patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 30 dakika küçük ateşte haşlamaya bırakmalı ve sudan çıkararak kabuklarını saymalıdır.

2 Sonra, soyulmuş bu patatesleri bir tabağa yerleştirdikten sonra, üstlerine; yıkanmış ve kıyılırcasma küçük doğranmış 1 demet maydanoz, erimiş ve ılık bir halde beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin koymalı ve servis yapılmalıdır.