



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI TAZE PATATES

500 gr küçük taze patates (akarsu altında fırçalanıp, kağıt peçeteye kurulanmış)

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca patatesleri koyup, tencerenin kapağını kapatarak ateşi iyice kısınız. Patateslerin yağa bulanmalarını sağlamak için tencereyi iyice sallayınız. Tencereyi ara sıra sallayarak 25-30 dakika, patatesler yumuşayınca kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, tuz ve maydanoz serptikten sonra, patatesleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak servis ediniz.

Not: Genellikle garnitür olarak kullanılan tereyağlı taze patates hazırlanırken, kullanılan patatesler aynı boyda olmalı ve kabukları soyulmayıp sert bir fırçayla su altında iyice kazınarak temizlenmelidir.