



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN PATATES

Sıvı yağ
2 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2 adet orta boy domates
5-6 adet orta boy patates
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Su

Doğranmış soğanlar kup küp sıvı yağda pembeleşene kadar kavrulur, sonra salça eklenir, salçanın çiğ kokusu kaybolana kadar salçada kavrulduktan sonra doğranmış domatesler eklenir. Soyulmuş ve küp küp doğranmış patatesler de eklenir. Bir iki kez karıştırdıktan sonra üzerine su eklenir, su seviyesi patateslerden bir taşım geçecek kadar su eklenir, tuz eklenerek, pişmeye bırakılır, yaklaşık 20 dakika sonra patatesler yumuşayınca ocaktan alınır.

