# YARMALI PATATES

4 adet patates
1 çay bardağı aşurelik yarma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Aşurelik yarma haşlanır, suyu süzülür ama suyu atılmaz. Soğan ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Rende domates ve kıyılmış sarımsak eklenir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler atılır. 1 çay bardağı kadar yarmanın haşlama suyu ve yarma ilave edilir. Tuz serpilir, kapak kapak kapatılır. Orta ateşte yaklaşık 35 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:123607 • adı:Yarmalı Patates • gönderen:rehavet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:11