



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU PATATES TAVA

4 adet patates (orta boy)  
2 adet kuru soğan (orta boy)  
Bir miktar sıvı yağ  
2 su bardağı ılık su  
1 çay kaşığı tuz  
3 su bardağı yoğurt  
Bir miktar karabiber

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra tavla zari şeklinde küp küp doğrayın. Kararmamaları için tuzlu suda bekletin. Kuru soğanları soyup incecik doğrayın. Sarımsakları dövüp derin bir kaba aktardıktan sonra üzerine yoğurdu ekleyin ve karıştırın. Sıviyagi orta boy bir tencerede kızdırın. Süzüp, kagit havluyla kuruladığınız patatesleri kızgın yaga aktarın. Üzerine incecik doğradığınız soğanları da ilave edip, orta isili ateste, sik sik karıştırarak kavurun. Tuz ve karabiberi serpip, tekrar karıştırın. Ilık suyu da ekleyip, ocagin altini kistiktan sonra, patatesler iyice yumuşayincaya kadar pisirin.