



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATATES

- 4-5 Patates
- 2 Küçük boy havuç
- 6-7 diş sarımsak
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Orta boy soğan
- 1 Çay kaşığı şeker
- 1/2 Çorba kaşığı salça
- 8-10 Dal maydanoz

Bir tencereye 2 su bardağı su koyup tuz atarak kaynatınız. İnce kıyılmış soğan, yarım dairelere kesilmiş havuç, sarımsak, 1 cm. kalınlığında dilimlenmiş patates, salça, şeker ve zeytinyağını ilave edip, önce orta hararetli ısıda sonra ısısını azaltarak 20 dakika pişiriniz. Servis tabağına boşaltıp, üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.