



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PATATES PİLAKİ



12 Adet küçük patates
2 Adet orta boy havuç
1 Adet iri kuru soğan
6 Diş sarımsak
1,5 Çay bardağı zeytinyağı
2 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı su
Üzeri İçin;
4 - 5 Dal dereotu

Kuru soğan ince doğranır, tencereye konur üzerine küçük doğranmış havuç ve zeytinyağı eklenir, orta ateşte malzemeler tencerenin kapağı kapalı olarak yarım pişirilir.

Yaklaşık 10 dakika sonra tencerenin kapağı açılır, ince kıyılmış sarımsak ve toz şeker ilave edilir.

Sarımsaklar şeffaflaşana kadar çevrilir, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler ve tuz katılır.

Patatesler susuz olarak 5 dakika kadar çevrilir, 1 su bardağı sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak patatesler yumuşayana kadar pişirilir.

Ilık ya da soğuk olarak servis tabağına konur, üzerine kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Bu yemek taze patatesle hazırlanırsa daha lezzetli olur.