



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

LİONES PATATES



- 2 Adet orta boy patates
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tutam tuz
- 1 Tutam karabiber
- 1 Tutam kimyon
- 5 - 6 Dal maydanoz

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince piyazlık doğranır. Maydanoz ince kıyılır.
Tavaya tereyağı konur, orta ateşte eriyince soğan katılır, soğan küçülene kadar kavrulur.
Üzerine patates, tuz ve karabiber katılır. Patates tereyağını çekene kadar pişirilir.
Ateşten alınır, önce kimyon katılır, sonra maydanoz eklenir, karıştırılır. ılık olarak et ve kızartma yemekleri eşliğinde sofraya getirilir.

Not: "Liones Patates" daha çok Fransızların hazırladığı bir et yemeği garnitürüdür.