



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

## SUCUKLU PATATES



- 5 - 6 Adet orta boy patates
- 1 Küçük kangal sucuk
- 1 Adet iri kuru soğan
- 3 Diş sarımsak
- 2 Adet iri domates
- 2 Adet sivri biber
- 6 orba kaşığı ayıek yağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # İri kuru soğan ince yemeklik doğranır, tencereye aktarılır, üzerine tuz ve ayıek yağı konur.
- # Orta ateşte soğan Őeffaflaşıp klene kadar kavrulur. zerine ince kıyılmış sarımsak ve küçük doğranmış sivri biber eklenir.
- # Sivri biber sararana kadar kavrulur, ince doğranmış sucuk katılır. Sucuk kızarana kadar pişirilir.
- # zerine rende domates eklenir, tencerenin kapağı kapalı olarak, orta ateşte 5 dakika kadar pişirilir.
- # En son kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patates katılır, karışırılır. Domatesin içerdiği su durumuna göre sıcak su eklenir.
- # Sucuklu patates önce hızlı ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 20 dakika olmak üzere 30 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Sucuklu patatesin orijinal tarifinde, domates yerine domates salçası kullanılır.