

Domatesli Patates Kizartmasi

Malzemeler

1 kilo buyuk patates
50 gram margarin
1 corba kasigi dogranmis sogan
Dogranmis domates
Tuz, karabiber
1 tatli kasigi dovulmus defne yapragi
3 cay bardagi et suyu veya su
1 dis dovulmus sarimsak

Yapilisi

Soganlari yagda pembelestirin.Once patatesleri daha sonra dogranmis domatesi ilave edin.

Tuz, karabiber ve dovulmus defne yapragini serpin.

Et suyunu yoksa suyu ve dovulmus sarimsagi katin.

Kabin uzerine kapak kapatın ve kızdırılmış fırında 50 dakika ile 1 saat arasında pisirin.

Arada kabin kapagini acararak kasikla suyundan patateslerin uzerine dokun.