

Maydanozlu Patatesler

Malzemeler

1 kilo taze patates
1 yemek k. zeytinyagi
2 yemek k. tereyagi
3-4 dis sarimsak
Yarim demet maydanoz
Tuz,karabiber

Yapilisi

Patatesleri guzelce yikayin kabuklarini da ister soyun ister soymayin. Hafif diri kalacak sekilde tuzlu suda haslayin.

Maydanozu ince kiyin. Sarimsaklari hafif ezin.

Genis bir tavada zeytinyagi ve tereyagini kizdirin.

Patates ve sarimsaklari ekleyip cok kisik ateste patatesler nar gibi oluncaya kadar arada karistirarak kizartin.

Tuz ve karabiberle baharatlandirin. Sarimsaklari tavadan alin.

En son kiyilmis maydanozu ilave edip patateslerin her tarafinin maydanoza bulanmasini saglayin ve hemen ocaktan alin.

Sicak olarak servis edin.