

Maydonozlu Patates

Malzemeler

1 kg patates
1 yemek kasigi zeytinyagi
2 yemek kasigi tereyagi
2-3 dis sarimsak
yarim demet maydanoz
Tuz
karabiber

Yapilisi

Patatesleri tuzlu suda hafif diri olarak haslayin.Maydanozu ince ince kiyin. Sarimsaklari kabuklariyla hafif ezin.

Genis bir tavada zeytinyagi ve tereyagini kizdirin.Ardindan patates ve sarimsaklari ekleyip cok kisik ateste patatesler biraz karistirarak kizartin.Tuz ve karabiberle ekleyin. Sarimsaklari tavadan alin.En son kiyilmis maydanozu ilave edip patateslerin her tarafinin maydanoza bulanmasini saglayin ve hemen ocaktan alin.Afiyet olsun