

Patates Kavurmasi

Malzemeler

7-8 adet patates

1 adet buyuk boy kuru sogan

3 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi biber salcasi

Tuz, Pulbiber, Karabiber

Suslemek icin 4 dal maydanoz

Yapilisi

Patatesleri yıkayın ve tencereye alıp üzerine su doldurup patatesleri haşlayın. Eğer aceleniz var ise size pratik bir bilgi aktarayım o zaman patatesleri iyice yıkayın topragi tamamen aktigindan emin olun ve 4'e yada 2'ye bolup tencereye koyun. Uzerine sicak su 1.5 tatli kasigi tuz atip haşlayın daha kolay haşlanacaktır. Bu sayede zaman kazanmış olacaksınız. Haşladiginiz patatesleri hemen soguk suya tutup soyun ve yemeklik dograyın yada rendeleyin sogani soyup yemeklik dograyın ve tencereye yada tavaya alip yagi ilave edip pembelesinceye kadar kavurun. Icine salcayi tuzunu karabiberi ve pul biberini ekliyoruz ve karistirip hemen icine patatesleri atip kavurmaya basliyoruz 10 dakika kisik ateste. Daha sonra ikram edeceginiz tabaklara alip üzerine maydanoz yerlestirip servis ediyoruz afiyet olsun.