

Sulu Patates Yemegi

Malzemeler

3-4 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
2-3 adet taze yeşil biber
2 adet orta boy domates
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber

Yapılışı

Tencereyi alıp ocaga koyun. İçine yağı koyun ince ince kiydiğiniz soğanları ilave edin.rengi kahverengiye donene kadar kavurun.üzerine ince ince doğranmış biberleri ekleyin birlikte bir süre daha karıştırın.kabuklarını soyarak küçük kupler halinde doğradığınız domatesleri ve domates salçasını katin ve kavurmaya devam edin. patateslerin kabuğunu soyarak yemeklik doğrayın.doğradığınız patatesleri harca ekleyin ve daha önceden kaynatmış suyu ilave edin.suyu patates miktarına göre ayarlayın.üzerini geçecek şekilde koyun ama pisme esnasında buharlastıkça tekrar ilave edin. tuz ve baharatlarını ekledikten sonra kısık ateşte pismeye ve kıvam kazanmaya bırakın.patatesleri kontrol edin pistikten sonra altını kapatın ve servise sunun. ellerimize sağlık