



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP USULÜ KIYMALI YUMURTALI PATATES (GAZİANTEP)

ÖMER BULUT

Malzeme

1,5 KG PATATES

5 YUMURTA

2 ADET SOĞAN

500 GR YAĞLI KIYMA

2 YEMEK KAŞIĞI BİBER SALÇASI

1 YEMEK KAŞIĞI DAMATES SALÇASI

Yapılışı:

KIYMA AZ SUDA HAŞLANIR SUYU ÇEKİNCE YARIM PAKET MARGARİN ATILIR İNCE KIYILMIŞ SOĞANLARDA İLAVE EDEREK SOĞANLAR SOLUNCAYA KADAR KAVRULUR SOĞANLAR SOLUNCA İÇİNE BİBER VE DAMATES SALÇASI İLAVE EDİLİR 1-2 DAKİKA KARIŞTIRILIR OCAKTAN ALINIR.PATATESLER 3 SANTİMİ GEÇMEYECEK ŞEKİLDE DİLİMLENİR TEPŞİYE KONULARAK YETİRİNCE SU İLAVE EDİLEREK FIRINA KONUR PATATESLER YUMUŞAYINCAYA KADAR FIRINDA PIŞİRİLİR ÜZERİNE MUTLAKA KAPAK KONMALI PATATESLER KIZARMA SINORMAL HAŞLAMA SEVYESİNDE PATESLER SUYUNU ÇEKİP YUMUŞAYINCA FIRINDAN ALINIR.TEPŞİ ATEŞE KONULARAK YARIM PAKET DAHA YAĞ İLAVE EDİLİR DAHA ÖNCE HAZIRLADIĞIMIZ KIYMAYI İLAVE EDEREK BİR SÜRE DAHA KISIK ATEŞTE KARIŞTIRILIR TAKRİBEN 5 DAKİKA 5 YUMURTALARDA İLAVE EDİLEREK KISIK ATEŞTE YAVAŞ YAVAŞ KARIŞTIRILIR YUMURTALAR HAFİF PİŞMEYE BAŞLADIĞINDA OCAK SÖDÜRÜLÜR TEPŞİNİN ÜZERİ KAPANIR. ÜZERİNE KARABİBER VE LİMON SIKILIRSA LEZETİNE DOYUM OLMAZ.