BAHARATLI KIYMALI PATATES

600 g yağsız dana kıyması (tercihen buttan)
1 kg patates
1,5 kg domates (doğranmış)
2 defne yaprağı
2 tarçın çubuğu
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
8 tane karabiber
2 arnavutbiberi (isteğe bağlı)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1 soğan (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
12,5 cl (1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Patatesleri fırına yerleştirip, iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Bu arada domatesler, defne yaprakları, tarçın çubukları, yenibahar, tane karabiberler ve arnavutbiberlerini (isteğe bağlı) bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sık sık karıştırarak, 50 cl (yaklaşık 2 su bardağı) kalıncaya kadar(yaklaşık 1,5 saat) pişirin. Patatesler yumuşayınca, fırından çıkarıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Tencereyi ateşten alıp, defne yapraklarını ve tarçın çubuklarını çıkararak atın. Tenceredeki domates sosunu tel süzgeçten bir kâseye süzüp, bir kenara bırakın. Yapışmayan bir tavayı harlı ateşe oturtup, kızdırın. Tava kızınca dana kıymasını koyup, sık sık karıştırarak, 5 dakika sote edin. Sonra kâsedeki domates sosunu ve domates salçasını ekleyip, ateşi kısarak, suyunun büyük bölümünü çekinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı bir salata kâsesine aktararak, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayın.
Patatesleri soyup, kabaca doğrayın. Kıymayı sotelemiş olduğunuz yapışmayan tavayı kâğıt mutfak havlusuyla iyice temizleyip, ayçiçek yağını koyarak, kısık ateşte yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Patatesleri ekleyip, 4 çorba kaşığı da su katın ve ateşi açıp, sık sık karıştırarak orta ateşte bütün suyu çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tuzu ve kıyılmış maydanozları katıp, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, patatesli karışımı bir servis tabağına kaşıkla döşeyin. Üstüne kâsedeki domatesli kıymayı döşeyip, yanında yoğurtla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31008 • adı:Baharatlı Kıymalı Patates • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:23