



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SALÇALI PATATES

- 1 kilo sarı patates
- 5 çorba kaşığı sadeyağ
- 2 baş soğan
- 3 İri olgun domates veya 1 kahve fincanı natürel domates salçası
- 2+1/2 bardak kadar et suyu
- 1/2 bardak zeytinyağı
- Tuz
- 2 kahve kasiğı karabiber veya kırmızı biber

Bir kuşaneye sadeyağla rendelenmiş soğan konur. Kuşane kuvvetli bir ateşe oturtulur ve soğan pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince tuzu ve karabiberi (isteyenler için) serpilir. Kabuğu ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domates (veya 1 çorba kaşığı ılık et suyunda sulandırılmış domates salçası) katıldıktan sonra kuşanenin kapağı örtülür ve salça orta ısı bir ateşte pişirilir. Beri yanda patateslerin kabukları soyulur. Bunlar birer parmak kalınlığında yuvarlak dilimlere doğranır (patatesler dillmlendikçe kararmamaları için soğuk suya atılmalıdır). Patateslerin ayıklanması ve doğranması sona erince bunlar süzgece konur ve akarsuda yıkanır. Sonra iki üç partide olmak üzere bunlar kızdırılmış zeytinyağına atılarak hafifçe kızartılır.

Kevgirle tavadan çıkarılan patatesler pyreks bir cam kaba konur. Bunların da üstüne kuşanede pişirilmiş olan salça dökülür. 2-2 1/2 bardak kadar ılık et suyu da kattıktan sonra kap orta ısı bir fırına sürülür. Patateslerin üstü vakit vakit salçayla ıslatılarak kap yarım saat kadar fırında tutulur. Sonra patates fırından alınır ve olduğu gibi sofraya çıkarılır.