



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE PATATES

1 kg küçük boy taze patates
300 gram kuşbaşı kuzu ya da dana eti
1 adet orta boy soğan 4-5 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
4 diş kıyılmış sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kimyon
1 çay bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup tencereye alın. Üzerine et, yemeklik doğranmış soğan, üçe bölünmüş sivri biber, tereyağı, sarımsak ve salçaları ekleyin. Tuz, karabiber ve kimyon serpin. İyice harmanladıktan sonra bir çay bardağı su ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte 35-40 dakika pişirip servis yapın.