



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE PATATES

1 kg. küçük boy taze patates
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
4-5 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
Tuz
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber

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