



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI BAHARATLI PATATES MUSAKKASI

6 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı margarin
3 adet domates
2 adet kuru soğan
250 gr kıyma (dana yada başka kıyma)
3 adet yeşil biber
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 su bardağı sıcak su
Sos için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 kaşık margarin
Tuz
Süslemek için:
1-2 dal taze kekik

Yuvarlak doğradığınız patatesleri kızgın yağda kızartın. Tepsie dizin. Tuz serpin. Artan patates dilimlerini bir kenara ayırın. Bir tavada kıymayı suyunu çekene kadar pişirin. 2 yemek kaşığı yağda yemeklik doğranmış kuru soğanı ilave edip kavurun. Tuz ve 1 adet çok ince doğranmış domatesi katın. Biraz daha pişirin. Karabiber ve kimyon ekleyin. Ocaktan alın. Tepsideki patateslerin üzerine kıymalı karışımın yarısını yayın. Üzerine kalan patatesleri yayın. Kıymalı karışımın diğer yarısını üzerine dağıtın. Halka kesilmiş 2 adet domatesi ve yeşil biberleri yerleştirin. Sos malzemelerini bir kapta karıştırın. Tepsinin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Üzerine 1-2 dal taze kekik ile servis tabağına koyup servis edin.