



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI PATATES OTURTMASI

250 gr margarin
250 gr kıyma
6 adet orta boy patates
2 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı biber salçası

Patatesleri soyup yarıdan kesin. Her birinin düz durması için altından ince bir kapak kesin. Ortalarını bir çay kaşığı ya da sebze oyma bıçağı ile boşaltın. Patatesleri yıkayıp kurulayın, az margarinde 2-3 dakika kızartın.(kızartmayabilirsiniz de) Kağıt havluya alın yağları süzölsün.

Fırın tepsisine alın. Tencerede kalan yağı eritin. Yemeklik doğradığınız soğanları ilave edin. Pembeleşinceye kadar sote edin. Kıymayı ekleyin. Karıştırarak suyu çekene kadar kavurun.

Rendelenen domatesi, biber salçasını, tuz ve karabiberi ilave edin. Domatesler suyunu çekene kadar pişirin. İnce kıyılmış maydanozu ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Harcı patateslerde oyduğunuz yere doldurun.

Üzerine yarım domates üzerine et suyu dökün. Önceden ısıtılan fırın da 25 -30 dakika patatesler yumuşayana kadar pişirin.