



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI PATATES

Servet Dikenli

Patatesler soyulup halka halka doğranır. Kıyma, soğan, baharatlar ve tuz eklenip yoğrulur. Fırına dayanıklı cam kaba ilk önce halka patates üstüne kıymalı harç onun üstüne de rendelenmiş domates ve tereyağ küçük parçalar halinde konulur. Maydonoz serpilip önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirilir.

