FIRINDA KIYMALI PATATES

1500 gram sarı patates
80 gram sadeyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)
120 gram çiçekyağı (6 çorba kaşığı)
300 gram soğan (3 büyük)
250 gram kıyma
500 gram domates (3 büyük) ya da 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
3 bardak su
3 yeşil biber (varsa)
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile, küçük kesilmiş, 3 büyük baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 250 gram kıyma, 2 kahve kaşığı karabiberle 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı kıymalara; kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates ya da yarım bardak suda eritilmiş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası koymalı ve gayet küçük ateşte hafif pişmeye bırakmalı.
2 Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da 1500 gram sarı patatesin kabuklarını soyduktan sonra, bunları ister parmak kalınlığında yuvarlaklara, ister dörde kesmek suretiyle küçük parçalara doğramalı ve kararmamaları için de patatesleri, içinde su olan bir tencereye atmalı ve sonra da patatesleri bir kevgirden geçirmek suretiyle sularını döktükten sonra bunları iki üç kez olmak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak patateslerin her bir tarafları hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmak ve kızaranları yağdan çıkararak kıyma tenceresine katmak ve diğer parti patatesleri tavaya atmak suretiyle bütün patatesleri böylece kuvvetli ateşte arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalıdır. (Son parti patatesleri kızarttıktan sonra bunları tavanın içindeki yağı ile birlikte kıyma tenceresine katmalıdır.)
3 Sonra, kıymalı patates tenceresine; 2 bardak su, küçük kesilmiş 3 yeşil biberle 1 tatlı kaşığı tuz katarak tenceredekileri uygun bir fırın tepsisine dökerek güzelce yaymalıdır. Tepsinin üzerini örterek fırına sürmelidir. 15 dakika sonra tepsinin üzerini açarak tekrar fırına sürmeli ve yarım saat daha pişirmeli. Süre sonunda sıcak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34606 • adı:Fırında Kıymalı Patates • gönderen:Numan • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:55