ETLİ PATATES

Malzeme:
1 kg. patates
250 gr. kuşbaşı dana veya kuzu eti
3 orta boy soğan
2 orta boy domates veya
2 çorba kaşığı salça
2 kaşık tereyağı veya
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Kırmızı
Pul biber.

Yapılışı:
Yağda, küçük küçük kıydığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Eti ilâve edip kavurun. Rendelenmiş domates veya salçayı ilâve edip bir miktar su katarak kısık ateşte etleri pişirin. Patatesleri soyup, yıkayın. Arzu ettiğiniz büyüklükte doğrayıp pişen etlere ilâve edin. Tuzu, ilâve edip patateslerin üzerini kapatacak kadar sıcak su katıp kısık ateşte pişirin. Servis yaparken üzerine kırmızı pul biber serpin.

© lezzetler.com tarif no:22787 • adı:ETLİ PATATES • gönderen:sarıkurdele • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51