



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ 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)
300 gram koyun döşü
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; kuşbaşı doğranmış 300 gram koyun döşü, 2 kahve kaşığı karabiberle 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kavurmaya devam etmeli, sonra da bu soğanlı etlere; 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 Etler pişerken, 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 kızartmalı ve kızaranları yağdan çıkararak et tenceresine katmalı ve diğer parti patatesleri tavaya atmak suretiyle bütün patatesleri böylece kuvvetli ateşte arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalıdır.

3 Sonra, etli patates tenceresine; 3 bardak su, küçük kesilmiş 3 yeşil biberle 1 tatlı kaşığı tuz katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve patatesleri orta ateşte 25 - 35 dakika daha pişirmelidir.