



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI PATATES

MALZEMESİ

1 kilo patates
2 adet soğan
200 gram kıyma
3 çorba kaşığı margarin
2 kaşık domates salçası
1 bardak çiçekyağı
1 demet maydanoz
1 bardak su
tuz
karabiber

YAPILIŞI

Patateslerin kabuklarını soyunuz, iri dilimler halinde kesip yıkadıktan sonra süzünüz. Tencereye çiçekyağını koyup kızdırınız. Patatesleri tencerenin aldığı kadar yağa bırakınız. Çok kuvvetli olmayan ateşte ara sıra karıştırarak ağzı kapalı halde pişiriniz. Ancak patateslerin rengi sadece sararmalıdır. Ağzı kapalı olarak tencerede kızartılan patatesler pembeleşmeden iyice pişer. Kızartılan patatesleri tencereden bir tepsiye alınız. Küçük küçük doğranmış soğanlar margarin yağında sarartılır ve buna kıyma ilâve edilir, etler suyunu salıp tekrar çekince sulandırılarak ezilmiş domates salçası katılır. Salça pişinceye kadar bir iki defa karıştırılır. Üzerine bir bardak su, tuz, karabiber konur bir taşım daha kaynatılır. Hazırlanan kıymayı tepsideki patateslerin üzerine dökünüz, üstüne de kıyılmış bir demet maydanoz serpiniz. Orta hararettteki ateşte yirmi dakika tepsinin üstü kapalı olarak pişiriniz. Tabaklara koyup servis yapınız.