



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES

250 gr kıyma
1 kg patates
4 çorba kaşığı margarin
2 soğan (orta)
5 domates (orta)
3 çarliston biber
3 bardak su
biraz tuz
karabiber
kırmızı biber

Patatesler temizlenip soyulur ve yarımşar parmak kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğranır. Bol acıyla yıkanıp süzülür. Öte yandan tencereye yağ koyulup patatesler ilâve edilir. 2 - 3 dakika kavrulduktan sonra bir tepsiye yerleştirilir. Sonra rendelenmiş soğan koyulur ve yağda ölünceye kadar kavrulduktan sonra kıyma ilâve edilir, 4 - 5 dakika kavrulur. Kabukları soyulup minicik doğranmış domatesler ilâve edilir, hepsi birlikte 2 - 3 dakika daha kavrulur. Sonra tuz, biber ve su koyulur. Kaynadıktan sonra tepsideki patatesler üzerine dökülür. Yuvarlak yuvarlak doğranmış biberler de koyulur. Üzerine yağlı kâğıt kapatılır ve orta fırında 20 - 25 dakika fırınlanıp çıkarılır. Sıcak sıcak servis yapılır.