# KUZU ETLİ PATATES

1 kg. patates
2 adet sivri biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1/2 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup doğrayın. Biberleri ince, soğanları yemeklik doğrayın. Sarmısakları kıyın. Patatesleri tencereye alın. Üzerine tüm malzemeyi ekleyip harmanlayın. Sıcak suyu ilave edip 10 dakika hızlı ateşte, 30 dakika kısık ateşte pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65411 • adı:Kuzu Etli Patates • gönderen:iz • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:53