



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI PATATES

Emine Beder

1 kg. patates
2 orta boy soğan
250 gr. kıyma (yağsız)
3-4 diş sarımsak
3-4 sivribiber
3 orta boy domates
3/4 çay bardağı sıvı yağ
tuz, karabiber

Patatesleri soyup yarım daire şeklinde kalın dilimlere keselim. İki çorba kaşığı sıvı yağı dilimlerin üzerine gezdirip patatesleri harmanlayalım. Fırın kabını hafifçe yağlayarak patates dilimlerini balık sırtı şeklinde hafifçe üst üste yatırarak dizelim ve patateslerin üzeri hafifçe pembeleşene dek önceden 220 derecede ısıtılmış fırında pişirelim. Tavaya, kalan sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ve sarımsakları pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı da kavurup rendelenmiş domatesleri ve küçük doğranmış sivribiberleri ekleyip domateslerin suyu çekilene dek aynı işleme devam edelim. Tuzu, karabiberi ve 1,5 su bardağı suyu ekleyip bir taşım kaynatalım. Kıymalı harcı patateslerin üzerine gezdirelim. Fırın kabının ağzını alüminyum folyo ile kapatıp yemeği önceden 220 derecede ısıtılmış fırında patatesler yumuşayana dek pişirip fırından alalım ve ılıtarak servis yapalım.

Not: Yemeği pişirirken arada bir suyunu kontrol edip, suyu azaldı ise fırın kabının kenarından sıcak su ilave edelim.