



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

1 kg. küçük boy patates
Yarım kg. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı salça
3-5 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
Tuz

Küçük taze patateslerin kabuklarını soyup, bütün olarak su dolu bir kasede 2-3 dakika bekletin. Sonrasında bir tencereye patatesleri, eti, yağı, kimyonu, salçayı, küp doğranmış sivri biberi, soğanı, sarımsağı ve tuzu aktarın, iyice harmanlayın. Hiç su katmadan 35 dakika pişirin.