



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES OTURTMA

7 patates
2 domates
2 diş sarımsak
3 yeşil biber
1 yemek kaşığı salça
1.5 su bardağı su

Patatesler soyulur, yuvarlak dilimler halinde kızgın yağa atılır ve kızartılır. Bir tava içine yeşil biberlerimizi ince ince doğrayıp biraz da yağ damlatarak kavrulmasını sağlarız. Kavrulan biberleri tavadan alıp bir tabakta bekletiriz. Bu arada kızaran patateslerimizi borcamın içine alıriz. Patates kızartma işlemi bitince üzerine biberlerimizi serpererek veya yayarak ortasına dökeriz. Tekrar bir tava içinde domatesimizi rendeleyerek içine sarımsakları da doğrayıp biraz kavururuz. Bir taraftan da bir kase içinde salçamızı alıp üzerine su ilave ederek salçayı sulandırırız. Sulanan salçayı patateslerin kenarından hafif üzerinde sızdırarak gezdiririz, üzerine tavadaki rendelenmiş domates sosunu da alıp dökeriz ve son olarak 1,5 su bardağı suyu borcamın kenarından eşit miktarda fazla patateslerin üzerine çıkmayacak şekilde dökeriz. Önceden ısıtılmış fırına 180 derecede pişermeye bırakırız. Fırında salçalı suyu biraz çekince ve mat bir görünüm alıncaya kadar birde biberleri hafif kızarıncaya kadar bekletiriz .



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.09.2023