ETLİ PATATES

Yarım kilo kuşbaşı et
6 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Patatesler soyulup yıkandıktan sonra küp küp doğranır. Soğan soyulup incecik doğranır. Tencereye sıvıyağla soğan ve et koyulup hafif ateşte yakmayacak şekilde kavrulur.Domates salçası katılır birkaç dakika etle birlikte kavrulur. Patatesler kavrulmuş etin üstüne atılıp karıştırılır. Yemek sulu olacağı için; kaynama payını da düşünerek patateslerin yüzeyini geçecek şekilde su katılır. Kaynamaya bırakılır.Pişmeye yakın tuz ve karabiberini katıp patatesleri ezmeden karıştırın. Patatesin tadına bakarak yada kaşıkla bir tanesini ezerek yemeğin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmişse altını söndürün.

© lezzetler.com tarif no:74553 • adı:Etli Patates • gönderen:Tutkunaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:45