ETLİ PATATES

Necip Usta

1 kilo patates
1 adet çuşka biberi veya yeşil biber
3 çorba kaşığı tepeleme yağ
200 gram kuşbaşı kuzu eti
10 su bardağı et suyu (yoksa su)
1 adet iri soğan, ince doğranmış
1,5 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz

1) Patatesleri soyup 4'e bölünüz. 2-3 defa yıkayınız.
2) Yağı tencereye koyup kızdırınız. Eti ilâve edip 3-4 dakika pembe bir renk alıncaya kadar kavurup soğanını ilâve ediniz.
3) 2 dakika daha kavurup tuzunu, biberini, suyunu ve salçasını ilâve ediniz. 1 saat ağır ateşte pişiriniz.
4) Patatesleri süzdürüp susuz olarak ilâve ederek 35-45 dakika daha ağır ateşte pişirip servis yapınız.

Not: 2 adet kabuğu soyulmuş taze domates ilâve ederseniz çok daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:84406 • adı:ETLİ PATATES • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:47