



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI PATATESLİ ET

3 çorba kaşığı zeytinyağı
400 gram ince dövülmüş dana eti
4 adet sivri biber
1 adet soğan
3 adet patates
İstenilen baharatlar
3 çorba kaşığı ketçap
3 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Dilimlenmiş patatesleri fırın tepsisine koyup 200 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Bu arada tereyağında iri doğranmış soğanı, sivri biberi 3 dakika pişirin. İçine etleri koyup 5 dakika pişirin. Patatesler fırından çıkınca hardal ketçap ve zeytinyağıyla beraber karıştırıp etlerin yanında servis yapın.

