



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ PATATES

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

4 adet orta boy patates

1 adet soğan

250 gr. kuşbaşı hindi eti

2 adet sivri biber

1 adet domates

6-7 adet mantar

2 yemek kaşığı sıvı yağı

50 gr. kaşar peyniri rendesi

Yeterince tuz, karabiber, pulbiber

1 çay kaşığı kekik

4 adet limon

Patatesleri yıkayıp, dağılmamasına dikkat ederek haşlayalım. Bir tencereye 2 kaşık sıvıyağı koyalım, incecik kıyılmış soğanları ekleyelim. Soğanlar sararmaya başlayınca limonlu suda bekletilmiş ince doğranmış mantarları, kuşbaşı hindi etleri, ince doğranmış sivri biberleri ve domatesleri ilave edelim. Etler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirelim. Ateşten almadan önce tuz, karabiber, kekik ve pulbiberleri ekleyelim. Diğer tarafta haşlanmış soğumuş patateslerin kabuklarını soyalım. Tepsie konan yuvarlak kısımları düzeltelim. Patateslerin içlerini hafif şekilde oyalım. Hazırlanan içi patateslere dolduralım. Üzerine kaşar peynir rendesini serpelim. 250 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirelim. Daha sonra servis yapalım.