



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES

4 patates
300 gr kıyma
2 soğan
1 çorba kaşığı salça
kırmızı biber
karabiber
kekik
tuz
sıvıyağ
sosu için:
2 çorba kaşığı un
3 yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Önce patatesleri küp küp doğrayıp altın sarısı olana dek yağda kızartalım. diğer tarfta kıymayı soğan ve salça ile soteleyelim. içine tuz ve baharatları ekleyelim. Fırın kabının altına patatesleri alalım. Üzerine kıymalı harcı yayalım. sosu için yumurtaları kırıp içine yoğurt ve un ekleyelim. Kıymalı harcın üstüne bu sosu dökelim. Kaşar peyniri rendesini serpip 170 derecede pişirelim. üzeri nar gibi olunca kare kare kesip sıcak servis yapalım.