



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATES

1 kg. haşlanmış patates
3 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
250 gr. kıyma
4-5 adet sivri biber
1/2 demet maydanoz
8-10 adet kiraz domates

Patatesleri iri parçalar halinde doğrayın. Margarini eritin. Piyazlık doğranmış soğanı ekleyip kavurun. Soğanın rengi değişmeye başladığında kıymayı ve doğranmış biberleri ilave edin. Kıymanın bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Patatesleri ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin. İnce kıyılmış maydanoz ve kiraz domatesleri ilave edin. Kısık ateşte iki-üç dakika pişirin.