



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES OTURTMA

6 adet patates  
200 gr kıyma  
1 adet soğan  
3 adet yeşil biber  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 diş sarımsak  
3 adet domates rendesi  
Yarım yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Patatesleri halka şeklinde doğrayın. ! Kızgın yağda kızartın. Soğanı yemeklik doğrayın. Tavaya yağı koyun. Soğanları ve küçük doğradığınız sarımsakları kavurun. İnce halkalar halinde doğradığınız yeşil biberleri katın. Bir iki kere daha çevirin. Kıymayı koyup karıştırarak iyice kavurun. Baharatları ve salçayı ekleyin. Biraz daha kavurduktan sonra bir çay bardağı su koyun. Bir iki taşım kaynatıp ' altını kapatın. Fırına girebilecek bir kaba patatesi sıralayın. Üzerine kıymayı yayın. Tekrar patatesleri koyun ve üstüne kıymayı yayın. En üstüne domates rendesini koyun. Biraz daha su ekleyin. Üstünü kapatıp 250 derecede pişmeye bırakın.

