PATATES OTURTMA

1 kilo patates
200 gr. kıyma
2 orta boy soğan
2 çorba kaşığı katı yağ
1 bardak çiçek yağı
1 demet maydanoz
1 bardak su
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:
Önce patateslerin kabuklarını soyup, irice 1 dilimler halinde keseriz. İyice yıkayıp bir bezle kurular ve temiz bir kağıdın üzerine koyarız. Ağzı kapaklı bir tencerede çiçek yağı ile kızartırız. Ateş, orta karar olmalı. Patatesler, hafif sararmaya başlayınca, bir kevgirle yağdan çıkarırız. Altı düz bir tencereye dizeriz. Tencerenin kenarları yüksek olmayacak. Eskiler bu tür tencerelere, KUŞHANE derlerdi. Şimdilerde piyasada bulunan tava saplı, kapaklı tencereler, bu tür oturtmalar için çok elverişli.
Öte yandan, küçük doğranmış soğanları katı yağ içinde pembeleşinceye kadar kavururuz. Kıyma ilave edip, eti suyu çekene kadar kavurmaya devam ederiz. Ezilmiş domates salçası, tuz, biber ilave edip salça pişene kadar tahta kaşıkla karıştırırız. Bir bardak su ilave edilip, bir taşım kaynatırız. Oturtmanın salçası hazırdır. Kuşhaneye dizdiğimiz patateslerin üzerine hazırladığımız bu salçayı döker ve iyice doğranmış, yıkanmış maydanozla süsleriz. Hafif ateşte ağzı kapalı olarak yarım saat pişiririz. Sıcakken servis yaparız.

Not: Oturtmalar pişme esnasında kaşıkla karıştırılmaz. Ancak servis yaparken içine kaşık girer. Bu yemeği bir öğünlük pişirmenizi tavsiye ederim. Isıtılıp tekrar sofraya getirilince o ilk lezzeti bulamazsınız.

© lezzetler.com tarif no:44141 • adı:Patates Oturtma • gönderen:can can • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:46