



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

- 3 adet patates
- Bir miktar sıvıyağ (kızartmak için)
- 150 gr kıyma
- 1 adet küp doğranmış domates
- 2 adet yeşil biber ufak doğranmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1/2 çay bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 adet kuru soğan

Patateslerin kabuklarını soyup eşit yuvarlaklar halinde dilimliyoruz. Yıkadıktan sonra kurulayıp kızgın yağda kızartıyoruz. Bir tava da zeytinyağını koyup yemeklik doğranmış küp soğanı soteliyoruz. Daha sonra kıymayı ilave ediyoruz, biberleri de ekleyip pişirmeye devam ediyoruz, daha sonra da salçalar ve domatesi de ekliyoruz. Baharatını da koyduktan sonra sıcak suyunu ilave edip bir süre kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Fırın tepsisine bir sıra patates dizip üzerine hazırladığımız kıymalı sosu yayıyoruz. Kalan patatesleri de sosun üzerine dizdikten sonra üzerlerine galeta ununu serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dk kadar pişiriyoruz.