



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PİLİÇ KEBAP

500 g patates
250 g Keskinoglu kalça şiş
2 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet Keskinoglu yumurta
Tuz
Karabiber
1 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı un
Bir kahve fincanı Ravika zeytinyağı
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Bir kaşık salça

Patatesleri rendeleyip suyunu sıkın. Teflon bir tavada bir adet rendelenmiş soğanı iki çorba kaşığı Ravika zeytinyağı ile kavurun ve patatesleri ilave edip üç dakika daha kavurun. Karışıma un koyup karıştırın ve ateşten alıp soğutun. Soğuduktan sonra içine tuz, karabiber ve çırpılmış yumurtaları ilave edip iyice karıştırın. Bir kaşık yağ tavaya alıp kızdırın ve içine hazırlanan patatesten üçer kaşık döküp arkalı önlü pişirin. Ayrı bir tencerede bir kaşık yağda 1 adet rendelenmiş soğanı kavurun. Tavuk etlerini soğanların üzerine koyup soteleyin. İçine bir kaşık salçayı, iki domatesi ve yeşilbiberi de ilave ettikten sonra bir kahve fincanı su koyup kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Kızarmış patatesleri servis tabağına alın. Ortasına soslu tavuk etlerini koyun ve üzerine kıyılmış maydanozları serpip servis edin.

