



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULU PATATES

1 kg patates
200 gr kıyma
2 adet sivribiber
1 adet kurusoğan
1 kasık salca
1 bardak rendelenmiş taze kasar
Yeterince tuz, kırmızı biber

patatesleri bol suda haslayın. diğer yandan soğan kıyma biber kavrulup içine tuz salca ve k.biber katılmış malzemeyi hazırlayıp ilinmesi için bekletin. patatesleri soyup tuz ve 3 kasık sıvı yağla pure haline getirin. fırın kabına purenin yarısını yayın üzerine kıymalı harcı koyun. kalan pureyide kıymanın üstüne yayın. bir kapta bir kahve fincanı suda 1 kasık salcayı eritip üstüne dokup fırına koyun. 25-30 dk. 200c de pişirdikten sonra kasar rendesini koyup 5-6 dk. daha fırında tutun. pasta gibi dilimleyerek servis yapın.