



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATATES ÇANAKLARI

4-5 adet patates (kişi sayısına göre arttırılır)
300 gr kuşbaşı kuzu eti
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 diş sarımsak
4-5 tane kişniş tohumu
1 baş soğan
1/2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı pul kırmızı biber
Bir tutam tuz
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Domates sosu için:
4-5 adet domatesin rendesi
1 yemek kaşığı sirke
1 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Patatesler soyulur. Patateslerin tepside dik durabilmesi için patatesler iki taraftan düz olarak kesilir.Ortadan ikiye bölünür.İçleri oyulur. Kızgın yağda kızartılır.Bu sırada ince kıyılmış soğan ve sarımsak sıvıyağ ile sotelenir. Ardından etler eklenir ve karıştırmaya devam edilir,etlerin rengi döndükten sonra,domates rendesi ve ince kıyılan 2 adet biber eklenir. Baharatlar ilave edilir.(Kişniş dövülerek) Domatesler suyunu çekene kadar pişirilir. Et piştikten sonra, patateslerin içine doldurulur. Üzerine bir dilim domates ve bir parçada biber koyulur. Hazırlanan domates sosu,fırın tepsisine dökülür. Üzerine de, hazırlanan patatesler koyulur ve fırına verilir. Domates ve biberlerin üzeri kızarana kadar fırınlanır.
Domates sosunun yapılışı: Sıvıyağda doğranmış soğanlar kavrulur.Dövülmüş sarımsaklar ilave edilir. Rendelenmiş domates ve tuz ilave edilir,suyu çekene kadar kaynatılır. Ocaktan almaya yakın sirke ilave edilir.2 taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınır.
