



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET BASMASI (UŞAK)

3-4 adet patates
1 kg. orta yağlı kıyma
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
4 diş sarımsak
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1.5 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle soğan, sarımsak ve biberleri rondoda çekiyoruz. Diğer bütün malzemeyi bir araya getirerek köfte harcını oluşturuyoruz. Patatesleri halka halka kesip yuvarlak bir tepsiye dikkatli şekilde sıkı sıkı diziyoruz. Üzerine köfte harcını yerleştiriyoruz ve elimizle iyice bastırıyoruz. Son olarak dilimlediğimiz domates ve biberleri en üste diziyoruz. Önceden ısıttığımız 175 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz.