



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET BASMASI (UŞAK)

- 1 kg orta yağlı dana kıyma
- 2 adet soğan
- 2 adet sivri biber
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- Harç için:
- 4 adet patates
- 3 adet domates
- 7-8 adet sivri biber

Soğan, biber, sarımsak blenderden geçirilir. Üzerine diğer malzemeler katılır ve yoğrulur. Orta büyüklükte bir tepsi hafif yağlanır. Daire şeklinde doğranmış patatesler sıkı sıkı dizilir. Üzerine patatesleri sıyırmadan parça parça kıymalı karışım konur. Sonra düzeltilir. Kalan patatesler, doğranmış domates, bütün biberler üzerine bırakılır. 190 derece fırında 50 dakika pişirilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.04.2021