



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ LAHANALI PATATES

### Malzemeler:

Yarım kilo patates  
150 gram beyaz et  
1 orba kaşığı tereyağı  
Yarım kilo lahana  
5 diř sarımsak  
Yarım litre krema  
Yeřil soęan  
150 gram permasan peyniri  
1 miktar zeytinyaęı  
Yeteri kadar tuz kekik karabiber

### Hazırlanışı:

Önce iki tane halka halka kesilmiş kabuklu patatesleri fırın tepsisine dizin. Üzerine zeytinyağını gezdirin. 180 derecedeki fırında pişene kadar bekletin. 150 gramlık eti ince çubuk şeklinde kesin. 1 kaşık tereyağında soteleyin. İnce kesilmiş lahana, ezilmiş sarımsak ve küçük kesilmiş taze soğanları ilave ederek iyice kavurun. Tuzu ve baharatları ekleyin. Piřince krema ilave edin. Biraz daha karıştırıp ateşten alın. Servis tabağına döküp üzerine rendelenmiş parmesan peyniri dökün. Kızarmış patatesleri servis tabağına koyun. Patatesi lahana sotesine batırarak yiyin.