



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES EZMESİ

250 gr. biftek
6 adet orta boy taze patates
3 baş kuru soğan
3 adet olgun domates
3 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı beyaz sirke
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı katı yağ
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Biftekleri keskin bir bıçakla ince şeritler halinde doğrayın. Soğanları ince kesin. Yeşil biberi çok ince çentin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Hepsini bir tencerede iki kaşık katı yağ ile bir taşım pişirin. Soğanlar iyice ölmüş olmalı. Onun için önce soğanları yağda biraz pembeleştirin, sonra biberi, domatesi, eti tencereye atın. Tuzunu biberini ilave edip bir çorba kaşığı sirke ilave edip bir taşım daha pişirin. Öte yandan patatesleri haşlayıp, kabukları soyun. Henüz ılıkken fırın tepsisine patatesleri doğrayın. İçine pişirdiğiniz eti dökün. Ayrı bir yerde bir çay bardağı su içinde unu eritin. Patates ve etlerin üzerine dökün. Bir tahta kaşıkla iyice patatesleri ezerek karıştırın. Tepsideki malzeme bir bulamaç haline gelince. Tahta kaşıkla üzerini sıvazlayarak düzeltin. Orta hararetili fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.