



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATES (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg patates
150 g kusbasi et
3 yemek kasığı yemeklik yağ
1 soğan
1 kasık karışık salça
Tuz

Patatesler yıkanır ve soyulur. Sonra yine yıkanır ve küp küp doğranır.

Bir tencerede kusbasi doğranmış et kendi suyunu bırakıncaya dek haslanır. Suyu çekilince 3 kasık yemeklik yağ konur ve 1 soğan doğranarak kavrulur. 1 kasık karışık salça konarak kavurma sürdürülür.

Yeterince kavrulan malzemeye az sıcak su konur. Tuz atılır. Kaynatılır. Patatesler de konduktan sonra 10 dakika daha pisirilir.

Etlı patatesin yanında bulgurlu pilavlar da yapılsa bile genellikle pıriñçli pilavlar yapılmaktadır. Sofrada ayran ve yesillikler bulundurulmalıdır.