



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

4 adet patates
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
250 gram dana kuşbaşı et
4-5 adet sivribiber
2 adet domates
Maydanoz
Tuz, karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup yıkayın, irice doğrayın ve kızartın. Tencereye 3 çorba kaşığı tereyağını koyup eritin, üzerine piyazlık doğranmış soğanı ekleyin. Her ikisinin de rengi değişmeye başladığında kuşbaşı et ve ince doğranmış sivri biberleri suyu çekene dek kavurun. İnce kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş domatesleri de tencereye ilave edip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. 1 su bardağı sıcak su koyun, kapağı kapalı halde 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.