



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

500 gr. patates
2 yemek kaşığı margarin
200 gr. kuşbaşı et
2-3 soğan
300 gr. bezelye (konserve olabilir)
6 yumurta
4 yemek kaşığı süt
Tuz
Karabiber
1 demet maydanoz

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra halka halka kesip bunları kızdırmış olduğunuz yağda hafifçe kavurun. Kuşbaşı eti de arasına katıp birlikte kavurun, öte yanda soğanların kabuğunu soyup, ince ince kıyın ve patateslerin arasına karıştırıp kavurun. Bezelyeleri yıkayın ya da konservenin suyunu süzün ve kızarttığınız malzemenin arasına katıp hepsini birlikte kavurun. Yumurtaları, sütü, tuzu ve karabiberi karıştırıp patateslerin üzerine dökün, tavanın kapağını kapatın ve böylece hepsini 5-10 dakika daha pişirin. Hepsi iyice piştikten sonra bu karışımı bir tabağa koyup servis yapmadan önce de üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirin.
