



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PATATES

### Malzemeler

500 gr patates

500 gr kuşbaşı et

2 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça

2 baş soğan

Yarım su bardağı sıvı yağ

3 adet sivribiber

1,5 su bardağı su

Tuz

Karabiber

### Hazırlanışı

Önce etleri iri kuşbaşı doğrayın. Bir tencerenin içerisinde yağı kızdırıp ince kıyılmış soğanları ilave edin. Sonra kuşbaşı eti atın. 1-2 dakika kavurup üzerine 1,5 bardak suyu ekleyip orta harlı ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin (gerekirse su ilave edebilirsiniz). Daha sonra patatesleri kare şeklinde doğrayın. Et pişince doğranmış sivribiberi ve doğranmış domates veya salçayı tencereye koyarak 1-2 dakika daha pişirip, patatesleri de tencereye atın. Bu arada tuz ve karabiberini ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirip ateşten aldıktan sonra servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "bakla" tarafından gönderildi. 20.04.2018