



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ PATATES

### MALZEMESİ

1 kg. patates  
250-300 gr. kuşbaşı koyun eti  
3 çorba kaşığı yağ  
2 büyük soğan  
2 adet büyük boy domates veya yarım fincana yakın salça  
3 bardak su  
varsa biraz yeşil biber  
yeterince tuz  
1 kahve kaşığı karabiber

### YAPILIŞI

Bir tencereye doğradığınız soğanlara, yağı ilâve edip 5-6 dakika kadar kavurunuz. Sonra eti, karabiberi ve tuzu ilâve edip etler suyunu salıp tekrar suyunu çekene kadar devamlı karıştırarak tekrar kavurunuz. Sonra sulandırılmış salçayı veya kabukları soyulmuş domatesleri ilâve edip 1 bardak su koyarak çok hafif ateşte etleri iyice pişiriniz. Diğer tarafta patateslerin kabuklarını soyduktan sonra istenilen büyüklük ve şekilde doğradığınız patatesleri su içine atın. Süzgeçten geçirilerek süzülen patatesleri kızdırılmış yağda pembeleşinceye kadar kızartıp pişen etlere ilâve ediniz. Etlı patates tenceresine sıcak 2 bardak su, 3 adet yeşil biber, biraz da tuz ilâve ederek, patatesler pişene kadar ağır ateşte pişiriniz. Tabaklara koyup servis yapınız.

---