



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

1 kg. küçük boy patates
500 gr. kuşbaşı et
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
4 diş sarımsak
4 adet sivri biber
1/2 çay bardağı su
Tuz
Kimyon
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup bütün olarak su dolu bir kasede iki-üç dakika bekletin. Bir tencereye patates, et, yağ, kimyon, salça, doğranmış sivri biber, kıyılmış soğan, dövülmüş sarımsak ve tuzu koyup iyice harmanlayın. Hiç su katmadan 35 dakika pişirin.