KUZU ETLİ PATATES

1 kg. patates
2 adet sivri biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım kg. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı sıcak su
Karabiber
Tuz

Patatesleri soyun, istediğiniz büyüklükte doğrayın. Biberleri ince, soğanları yemeklik doğrayın. Sarmısakları kıyın. Patatesleri tencereye alın. Üzerine tüm malzemeyi ekleyip, harmanlayın. Sıcak suyu ilave edip, ocağa koyun. 10 dakika hızlı ateşte, 30 dakika kısık ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:66668 • adı:Kuzu Etli Patates • gönderen:çiçek abbas • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:04