



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

1 kilo patates
2 adet sivri biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı sıcak su, tuz

Patatesleri bir kabın içine soyup irice doğrayın. Biberleri ince, soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsakları kıyın. Tencereye etleri koyup kavurmaya başlayın. Etler önce suyunu bırakıp çekmeli. Daha sonra üzerine 1 su bardağı sıcak suyu koyup etleri bir miktar pişirin. Suyu biraz çekince üzerine tereyağını, rendelenmiş soğanı, salçasını, sivri biberini ve sarımsakları koyup iyice karıştırın. İrice doğranmış patatesleri de üzerine ekleyip 2 su bardağı sıcak su koyup pişmeye bırakın. Baharatlarını ekleyip, yaklaşık 30 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Suyunu bir miktar çekince patatesler de iyice pişince sıcak sıcak servis tabağına alın.