



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

7 adet küçük taze patates
300 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
2 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber
2 su bardağı su

Yıkamış etleri suyunu bırakıp çekinceye kadar kapağı kaplı olarak 10 dakika pişirin. Etlar suyunu çekince içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyip, 3 dakika kavurun. Üzerine de biber salçasını, ezilmiş sarımsağı ve suyunu koyup 10 dakika daha pişin. Patatesleri de yıkayıp kabuklarını soyun ve bütün olarak etlerin üzerine ilave edin. Kapağı kapalı olarak patatesler pişinceye kadar kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bu yemeği düdüklü tencerede de yapabilirsiniz aslında daha kısa sürede pişer. O zaman, tüm malzemeyi aynı anda koyduğunuzdan daha farklı bir lezzet olacaktır. Patatesleri bölmeden de servis yapabilirsiniz.