



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PATATES

Necip Usta

- 1 kilo patates
- 1 adet uşka biberi veya yeşil biber
- 3 orba kaşığı tepeleme yağ
- 200 gram kuşbaşı kuzu eti
- 10 su bardağı et suyu (yoksa su)
- 1 adet iri soğan, ince doğranmış
- 1,5 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Patatesleri soyup 4'e bölünüz. 2-3 defa yıkayınız.
- 2) Yağı tencereye koyup kızdırınız. Eti ilâve edip 3-4 dakika pembe bir renk alıncaya kadar kavurup soğanını ilâve ediniz.
- 3) 2 dakika daha kavurup tuzunu, biberini, suyunu ve salçasını ilâve ediniz. 1 saat ağır ateşte pişiriniz.
- 4) Patatesleri süzdürüp susuz olarak ilâve ederek 35-45 dakika daha ağır ateşte pişirip servis yapınız.

Not: 2 adet kabuğu soyulmuş taze domates ilâve ederseniz çok daha güzel olur.