



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

1 kg. kemikli sığır eti
1 çorbakaşığı salça
1 çorba kaşığı yağ
10-15 arpacık soğan
4 orta boy patates
1 bardak su
Tuz
Yarım demet maydanoz

Tencereye yağı, limon suyunu, irice kuşbaşı doğranmış eti koyun. Etlar pembeleşinceye kadar 10-15 dakika kavurun. Sonra suyla karıştırdığınız salçayı, soyup 4'e böldüğünüz patatesleri, soyulmuş ve soğanları kapatın. Orta ateşte pişirip sıcak olarak servis yapın.