



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATATES

6 patates
2 soğan
400 gram kuşbaşı et
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, karabiber, tuz, köri
3 sivri biber

Kuşbaşı eti tencerede beş dakika kavurun. Üzerine salça, tereyağı, sarımsak ve rendelenmiş soğanı ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak suyunu ilave edip baharatla tatlandırın. Yaklaşık 15 dakika pişirin. Patateslerin içlerini oyun, tenceredeki etleri paylaşırın, sivri biberle süsleyin. Tencereye dizin. Patatesler hafifçe yumuşayınca kadar pişmeye bırakın. Üzerine taze kekik koyup sıcak sıcak servis yapın.