ETLİ VE DOMATES SOSLU PATATES

500 gr patates (kabukları soyulmuş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarımsak (ikiye bölünmüş)
45 gr (3 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr kıyma (yağsız)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çay kaşığı karabiber
2 orta boy soğan (halka doğranmış)
125 gr (1 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
Sosu:
350 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış)
1/2 su bardağı su
50 gr domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik

Sosu hazırlamak için domates, su, domates salçası, tuz, biber ve kekiği orta ateşte sık sık karıştırarak kaynatınız. Ateşin altını kısıp sosu 35 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz.
Bu arada patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyerek 1 tatlı kaşığı tuz serpiniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, kaynatınız. Su kaynamaya başlayınca ateşi biraz kısıp 10-15 dakika, patatesler sıkı ama yumuşak olana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, patatesleri süzgeçte süzünüz. Patatesler biraz ılındıktan sonra, 0,5 cm kalınlığında dilimleyiniz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Orta boy bir fırın tepsisinin dibini ve kenarlarını sarımsak yarımlarıyla ovup, bir tatlı kaşığı yağla yağlayarak, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede kıyma, yumurta, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve kırmızıbiberi iyice karıştırınız. Karışımı düz bir yere koyup 6 parçaya bölünüz. Her parçayı yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yassı köfteler haline getiriniz.
Büyük bir tavada, orta ateşte 2 çorba kaşığı yağ eritip, köfteleri koyarak her yanlarını 3'er dakika, renkleri kahverengi olana kadar kızartınız. Delikli bir kepçeyle köfteleri çıkarıp sıcak olarak saklayınız.
Tavadaki yağda soğanları 5-6 dakika, pembeleşene kadar kavurunuz. Tavayı ateşten indiriniz.
Patateslerin yansını tepsiye dizip, üstlerine önce köfteleri sonra da soğanları döşeyiniz. Soğanların üstüne gravyer peyniri rendesinin yarısını serpip, kalan patatesleri en üste diziniz. Domates sosunu ateşten indirip, patateslerin üstüne dökünüz.
Kalan 1/2 su bardağı gravyer peyniri rendesini serpip, kalan 1 çorba kaşığı yağı küçük parçalar nalinde üstüne dağıtarak, fırında 20 dakika pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarıp yemeğinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63346 • adı:Etli ve Domates Soslu Patates • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2024 - 23:14