



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVİM EVİM GÜZEL EVİM

250 gram kıyma
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
4 adet orta boy patates
1 adet orta boy soğan
3 adet domates
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber

Fontignac döküm tencereye ayçiçek yağını ve ince ince yemeklik doğradığınız soğanı koyun. Orta ateşte soğanları pembeleşene kadar kavurun. Kavrulan soğanlara kıymayı da ekleyin ve kıymayı da kavurun. Sonra zar şeklinde doğradığınız biberleri ilave edin ve kavurmaya devam edin. Biberler de kavrulduktan sonra rendelediğiniz domatesleri ve soyup, küp küp doğradığınız patatesleri ilave edin. Patatesleri 2 parmak aşacak kadar içme suyu ilave edin ve damak tadınıza göre tuz ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Pişen yemeği sıcak sıcak servis edin, gönülleri fethedin.

