



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI FIRIN PATATES

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram az yağlı köftelik kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
4-5 diş sarımsak
1 adet kırmızı kapya biber
2 adet sivri biber
1 adet havuç
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı domates püresi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı silme tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
1 adet küp şeker
4 adet patates
Patatesleri kızartmak için sıvı yağ
1 su bardağı kadar rendelenmiş taze kaşar peyniri

Soğanı yemeklik, sarımsakları ince ince doğrayın. Genişçe bir tavada zeytinyağını kızdırdıktan sonra soğan ve sarımsağı bir miktar kavurun. Havucu ister rendeleyin isterseniz de küp şeklinde doğrayıp soğana ilave edin ve kavurmaya devam edin.

Bu arada kapya biberi küp şeklinde, sivri biberleri de ince ince doğrayın. Biberleri de ilave edip bir süre kavurun. Daha sonra kıymayı koyun ve kavurmaya devam edin. Kıyma iyice kavrulduğu zaman domates püresi ve salçayı ekleyin. Salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. Bütün baharatları ve şekerini de ilave edip bir kez karıştırın ve fırın kabınıza aktarın.

Patatesleri irice küpler halinde doğrayın ve kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını çektirip fırın kabındaki kıymalı harcın üzerine yerleştirin. En son rendelenmiş kaşar peynirini de en son yerleştirdikten sonra 180 derece ısınmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Daha doyurucu bir yemek olsun isterseniz eğer, kaşar peyniri rendesini koymadan ve fırınlamadan önce istediğiniz sayıda yuvalar açarak içlerine birer yumurta kırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:143038 • adı:Kıymalı Fırın Patates • gönderen:Canfeda • indirme tarihi:28.09.2021 - 08:13