



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI PATATES

250 gr kıyma
6 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
1 çay bardağı su
Karabiber
Tuz

Tencereye yağ konur ısınca ince doğranmış soğan atılır. Soğan pembeleşince kıyma atılır. Kıyma suyunu bırakıp, çekene kadar kavrulur. Üzerine rende domates, sıcak su, tuz ve karabiber eklenir 5 dakika daha pişirilir. Patatesler soyulur. Daire şeklinde doğranır. Fırın kabına arzu edilen şekilde yerleştirilir. Üzerine kıymalı malzeme yayılır. Üzeri yağlı kağıtla sıkıca sarılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirilir.