



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES OTURTMA

6 adet patates
1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu
1 kutu Sek Savi krema
1 su bardağı et suyu veya su
300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı Sek tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Yayvan bir tencerede tereyağını kızdırıp içine kıymayı ilave ediniz ve kavurunuz. Kıyma kavrulunca içine yemeklik doğranmış kuru soğanı ekleyip soğanlara renk verdiriniz. Soğanlar renk alınca. Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu, et suyu, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre pişiriniz. Harcı ateşten alıp içine sıvı kremayı ilave ediniz ve karıştırınız. Patatesleri dilimleyip yağlanmış fırın tepsisine diziniz ve karıştırınız. Patatesleri dilimleyip yağlanmış fırın tepsisine diziniz ve üzerine kıymalı sosu dökünüz. Yemeği 200 derece ısıttığınız fırında patatesler pişene kadar tutup sıcak olarak servis ediniz.