



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES OTURTMA

1 kg.patates
2 orta boy soğan
250 gr. kıyma (yağsız)
3-4 diş sarımsak
3-4 sivribiber
3 orta boy domates
3/4 çay bardağı sıvı yağ
tuz
karabiber

Patatesleri soyup yarım daire şeklinde kalın dilimlere keselim. Sıvı yağın iki çorba kaşığı dilimlerin üzerine gezdirip patatesleri harmanlayalım. fırın kabını hafifçe yağlayarak patates dilimlerini balık sırtı şeklinde hafifçe üst üste yatırarak dizelim. Patateslerin üzeri hafifçe pembeleşene dek önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında pişirelim. Tavaya kalan sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ve sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşene dek kavuralım. kıymayı ekleyip 2 dk. daha kavuralım. rendelenmiş domatesleri ve küçük doğranmış sivribiberleri ekleyip domateslerin suyu çekilene dek 2 dk. daha kavurmaya devam edelim. tuzu, karabiberi ve 1,5 su bardağı suyu ekleyip bir taşım kaynatalım. kıymalı harcı patateslerin üzerine gezdirelim. Fırın kabının ağzını alüminyum folyo ile kapatıp yemeği önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında patatesler yumuşayana dek pişirip fırından alalım ve ılıtarak servis yapalım.