



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

4 adet iri patates (1 kilo)
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 adet yumurta
1 iri soğan, ince kıyılmış
1 bağ kıyılmış maydanoz
250 gram yağsız koyun kıyması
1,5 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı domates salçası

- 1) Patatesleri enine ortadan ikiye yarıp, oturması için altlarını hafif kesip gayet ince olarak kabuklarını soyunuz. Patatesleri yardığınız kısımdan, iç taraflarından yarım santim kenar bırakarak parçalamadan, evvelâ bıçağın ucuyla çizip, sonra bir kaşıkla hafif yuva gibi oyunuz ve patatesleri yıkayıp, kızgın yağda dağılmaması için 2 dakika ki-zartıp, küçük bir tepsiye oyuk kısmını yukarı getirerek diziniz.
- 2) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve ederek 2 dakika karıştırarak kavurup kıymayı ilâve ediniz.
- 3) Orta ateşte karıştırarak 4 dakika kavurup salçayı ilâve ediniz. 2 dakika daha kavurup ateşten alınız.
- 4) İçerisine tuzu, biberi, yumurtayı ve maydanozu ilâve ederek karıştırıp eşit olarak patateslerin içlerine doldurunuz, varsa domateslerini üzerlerine oturtup, et suyunu tepsinin kenarından ilâve ederek üzerlerine kapak kapatınız.
- 5) Orta ateşli fırında veya ağır ateşli ocağın üzerinde 30 dakika kadar pişirip servis yapınız.

Not: Fırına sürerken üzerlerine yarımşar küçük domates koyarsanız daha güzel olur.