



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES

6 adet patates
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
300 gr. orta yağlı kıyma
2 soğan
2 sivri biber
karabiber
tuz

Patatesler yıkanır, haşlanır, haşlandıktan sonra kabukları soyulur, püre haline getirilir, içine süt, erimiş tereyağı ve tuz eklenerek karıştırılır. İnce doğranmış soğan biraz yağla kavrulur, içine doğranmış biber ve domates eklenir, domates suyunu çekene kadar pişirilir, bir tepsiye pürenin yarısı ve kavranan sebzeler yayılır, üzerine kalan püre yayılır ve üzeri düzleştirilir. Orta ısıllı bir fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.01.2024