



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATES FIRINDA

Malzeme :

300 gr. kıyma

1 kg. sarı patates

4 çorba kaşığı margarin

2 orta soğan

4-5 orta domates

3 tane çarliston biber

biraz tuz, kara ve kırmızı biber

2-3 bardak su.

Yapılışı:

Patatesleri temizleyip soyun ve yarımşar parmak kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğrayın. Bol suyla yıkayıp süzün. Öte yandan tencereye yağ koyup patatesleri ilave edin. 2 - 3 dakika kavurduktan sonra bir tepsiye yerleştirin. Sonra rendelenmiş soğanı koyun ve yağda ölüncüye kadar kavurduktan sonra kıymayı ilave edin 4 - 5 dakika kavurun. Kabuklarını soyup ince ince doğradığımız domatesleri ilave edip, hepsini beraber 2 - 3 dakika daha kavurun. Sonra tuzu, biberi ve suyunu koyun. Kaynadıktan sonra tepsideki patateslerin üzerine dökün. Yuvarlak yuvarlak doğradığınız biberleri de koyun. Üzerine yağlı kâğıt kapayın ve orta fırında 20 - 25 dakika fırınlayıp çıkarın. Sıcak sıcak servis yapın.

---