



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TEREYAĞLI PATATES

6 adet patates
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
Tuz
300 gr kıyma
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
2 adet domates

Patatesler haşlanır. İyice haşlandıktan sonra soyularak ezilir ve süt, erimiş tereyağı ve tuz ile karıştırılarak püre haline getirilir. Soğan küçük küçük doğranarak biraz yağ ile kavrulur. Yeşil biber ve domates küçük küçük doğranır ve soğana ilave edilerek domates suyunu çekene kadar kavrulur. Pürenin yarısı bir tepsiye yayılır ve kavrulmuş sebzeler üzerine iyice yayılır. Ardından pürenin diğer yarısı üzerine dökülür ve bir spatula ile yayılır. Orta hararetili bir fırında üzeri pembeleşene kadar pişirildikten sonra sıcak servis yapılır.