



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARÇLI PATATES

2 adet çok iri patates
300 gr yağlı kıyma
1 adet orta boy soğan
1 adet domates
1 adet biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Patatesler fırçalayarak çok güzel yıkanır, 1 santim kalınlığında yuvarlak dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Diğer yanda soğan rendelenir, domates küp küp doğranır, biber ince kıyılır ve tuz ve karabiber ilave edilir. Elle iyice karıştırılır. Elde edilen harç hazırlanan patateslerin üzerine konur, hafifçe bastırılır. 175 derece fırında 35 dakika pişirilir.