



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVEÇ USULÜ PATATESLİ ET

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

150 gram dana böbreği,
4 dilim süt danası eti (tutarı 250 gram olacak),
4 dilim koyun eti (tutarı 250 gram olacak),
30 gram margarin yağı,
400 gram patates,
2 baş soğan,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1/2 litre et suyu,
yeteri kadar un,
zeytinyağı,
tuz ve karabiber.

Yapımı :

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra bunları ince dilimlere doğramalı ve soğuk suya atmalı. Soğanları rendelemeli. Dana böbreğini dört ince dilime doğramalı, bol akarsuda iyice yıkamalı. Süt danası ve koyun eti dilimlerini dövecekle incelttikten sonra tuzlayıp biberle-meli ve una bulamalı. Kuvvetli bir ateşe, içinde az zeytinyağıyla bir kaşık kadar margarin yağı bulunan bir tavayı oturtmalı. Tavadaki yağ kızınca una bulanmış et dilimlerini koyup her iki yanlarını da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Sonra bunları kevgirle süzerek tavadan çıkarmalı. Et dilimlerinden sonra una bulanmış böbrek dilimlerinin iki yüzlerini tavada kızartmalı. Bunları da kızartınca süzerek tavadan çıkarmalı. Tavada kalan yağ salçaya rendelenmiş soğanı atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak bunları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Pyrex bir tencereyi zeytinyağına bulamalı. Suda bekletilen patates dilimlerini süzerek çıkarmalı ve dörde bölmeli, ilk partiyi kabın dibine yaymalı. Bunların üstüne dana dilimlerini yaymalı. Üzerlerine kavrulmuş soğandan ince bir tabaka serdikten sonra ikinci parti patates dilimlerini yaymalı. Bunların da üstüne önce koyun eti dilimlerini, onların üstüne de kavrulmuş soğanı yaymalı. Üçüncü parti patates dilimleniş de yaydıktan sonra bunların üstüne de cöbrek dilimlerini sermeli. Onların üstüne sonuncu parti patates dilimlerini yaydıktan sonra yarım litre sıcak et suyunu dökmeli ve kabın ağzını örtüp bunu sıcak fırına sürmeli. Patatesle etler pişince pyrex kabı fırından şıkarmalı, kapağını açmalı ve yemeğe kıyılmış maydanozu serptikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.