



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI DİLİM PATATES

6 adet orta boy patates

Kızartma yağı

Harç için:

300 gr kıyma

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

2 adet domates

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Patatesler soyulur, yarım santim kalınlığında, yuvarlak doğranır. Bol yağda pembe renkte kızartılır. Diğer tarafta tavaya yağ konur, kıyma atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. İnce kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilir. Soğan gevşemeye başlayınca rende domates konur. Kızaran patatesler yayvan bir tencereye bırakılır. Üzerine hazırlanan kıymalı harç yayılır. Kapak kapatılır. Orta ateşte yaklaşık 25 dakika pişirilir.