



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI FIRIN PATETES

Malzeme

- 5 ad veya 1 kg patates
- Harcı İçin:
- 250 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 ad çarliston biberi
- 1 yemek kaşığı Salça
- 2 su bardağı etsuyu
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 kutu krema
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Patateslerin kabuklarını soyup, soyulmuş patatesleri hava ile temas ettiklerinde kararmamaları için su dolu bir kapta bekletin.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u eritip, kızdırın. Daha sonra içine kıymayı ilave dip, kıyma suyunu çekene kadar kavurun.
5. Kıyma kavrulunca içine kıyılmış sarımsakları ve doğranmış sivribiberleri ilave edip, kavurmaya devam edin.
6. Çarliston biberler yumuşayınca içine salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
7. En son olarak harcın içine kekiği, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ve et suyunu ilave edip, bir taşım kaynatın.
8. Harca, ateşten indirmeden önce kremayı ilave edip, iyice karıştırın. Kremayı eklşedikten sonra harcı ateşten alın.
9. Patatesleri ortadan ikiye kesip, yarım halka şeklinde doğrayın. Yağlanmış tepsinin içine dilimlenmiş patatesleri ayırmadan merdiven şeklinde dizin. Üzerine kremalı kıymalı harcı döküp, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dak. patatesler yumuşayınca kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.