



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KÖMEÇ OTLU PATATES ÇANAĞI

5 patates
300 gr. kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tutam maydanoz
2 demet kömeç otu
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Kaşar peyniri

1 adet soğanı, kömeçleri ve 2 diş sarımsağı yemeklik kesin.
Tavaya yağı alın ve üzerine 300 gr. kıymayı ilave edin, kavurun.
Daha sonra kıymanın üzerine 1 çorba kaşığı domates salçası ilave edin 1 tutam maydanozu ince olarak kesin.
Tavaya maydanozu ilave edin.
5 adet patatesin kabuklarını soyun. Ortadan 2'ye kesin.
Patateslerin içini çıkartın ve yağda patatesleri kızartın.
Kızarmış patatesleri fırın tepsisine ilave edin.
Patateslerin üzerine tuz ve karabiber ilave edin.
Patateslerin içine kıymalı iç harçtan ilave edin.
Kıymanın üzerine patatesin kesilmiş kapaklarını ilave edip kapatın.
Üzerine 1 dilim domates ve 1 dilim kaşar peynir ilave edin.
Önceden ısıtılmış olan 180 dercelik fırında pişirin.
Servis tabağına yoğurt ilave edin.
Üzerine kıymalı kömeçli patates çanağını ilave edip servis edin.

