



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

5 Adet Orta Boy Patates
200 Gr Dana Kıyma
50 Gr Sıvıyağ
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Adet Orta Boy Domates
1 Adet Orta Boy Soğan
2 Adet Yeşil Biber
30 Gr Domates Salçası

Uygun bir tencerede soğan ve kıyma kavurma işlemi yapılırken, patatesleri soyup elmadilimi şeklinde doğrarız. Kavrulmakta olan soğan ve kıymaya salçayı ilave edip salçayı da kavurduktan sonra önce suyu daha sonrada patatesi ve baharatları ilave edip pişmeye bırakırız. 40 dk sonra pişen kıymalı patatesimizi uygun bir şekilde dizerek servis ederiz.

