



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PATATES ÇANAKLARI

5 adet patates  
2 çorba kaşığı margarin  
2 adet soğan  
1 diş sarımsak  
500 gr. kıyma  
2 adet biber  
3 adet domates  
Yarım demet maydanoz  
1 çorba kaşığı salça  
3 su bardağı su  
Tuz

Patatesleri soyup ikiye bölün, ortasını oyun ve tuzlu suda bekletin. Tavaya margarin ve kıymayı koyup, kavurun. İnce doğranmış soğanı, sarmısağı, biberi ve domatesi de ilave edin. Tuzunu katarak 5 dakika soteleyin. Ocaktan alınca ince kıyılmış maydanozu katın. Salçayı suda eritip, yağlanmış fırın tepsisine dökün. Patateslerin içini kıymalı harçla doldurun ve tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.