



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PATATES (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kg patates  
150 g kıyma  
3 yemek kasığı yemeklik yağ  
1 soğan  
1 yemek kasığı karışık salça  
Tuz

Patatesler yıkanır. Soyulduktan sonra yeniden yıkanır ve küp küp doğranır.  
Bir tencereye 3 yemek kasığı yemeklik yağ alınır. Üzerine 1 soğan doğranarak soğanlar pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine 1 yemek kasığı karışık salça ve 150 g kıyma konarak kavurma sürdürülür.  
Üzerine patatesler konarak biraz daha kavrulur. Sonra yemegin suyu sıcak olarak konur. Tuz atılır. Tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir.  
Kıymalı patatesin yanında piriçli pilavlar ve ayran bulundurulur.