



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES

1 kg patates (kabukları soyulup, iri kuşbaşı doğranmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
250 gr kıyma
2 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış)
6 su bardağı su ya da et suyu
3 çorba kaşığı domates salçası

Büyük bir tencerede yağı, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğanları koyup 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Kıyma, 1 çay kaşığı tuz ve biberi ekleyip 15 dakika, kıyma kahverengileşene kadar kavurunuz. Domates ve domates salçasını katıp, 4-5 dakika daha arasına karıştırarak pişiriniz. Domatesler suyunu çekmeye başlayınca patates, su (ya da et suyu) ve kalan 1 çay kaşığı tuzu ekleyip 20-25 dakika, patatesler yumuşayana kadar pişirerek, tencereyi ateşten alınız. Kıymalı patates yemeğinizi, ısıtılmış derin bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

Not: Kıymalı patatesi, kıyma yerine aynı miktarda kuşbaşı et kullanarak da pişirebilirsiniz.
