



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES

1 adet küçük soėan
2 adet sivri biber
200 gr. kıyma
3 adet patates
2 adet domates
1 ay bardaėı su
Tuz
Karabiber

Soğanı ince kıyın, biberleri doğrayın. Bir tavada soğan ve biberleri kıymayla birlikte beş dakika kavurun. Patates ve domateslerin kabuklarını soyup yuvarlak dilimler halinde kesin. Patatesleri  dakika haşlayın. Derin fırın kabına, sırasıyla domates, patates, kıymalı karışımı ve yine patates koyun. 180 derece fırında 15 dakika pişirin.