



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES

4 patates
2 soğan
400 gram kıyma
3 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, karabiber
Tuz

Tencerede kıymayı soğansız olarak 5 dakika kavurun. Üzerine salça, sarımsak ve rendelenmiş soğanı ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak suyu ve tereyağını da ilave ederek baharatlarla tatlandırın. Çok az miktarda su ekleyip kapağını kapatın. 15 dakika pişirin.

Patatesleri de küp şeklinde doğrayıp içine ekleyin. Birlikte tekrar 25 dakika da patateslerle beraber pişmeye bırakın. Daha sonra sıcak olarak servis yapın. Taze kekiklerle tatlandırıp ikram edin.