



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI TAZE PATATES

500 gr Banvit Kırmızı Kıyma  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet soğan (ince kıyılmış)  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
2 çorba kaşığı acı pul kırmızıbiber  
400 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)  
2 çorba kaşığı domates püresi  
600 ml piliç suyu  
1 adet etli kırmızıbiber (iri doğranmış)  
350 gr taze patates (arzu edilen şekilde kesilmiş)  
250 gr taze fasulye (arzu edilen şekilde kesilmiş)  
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, soğan ve kıymayı katın. Orta ateşte, karıştırarak ve kaşığı tersiyle kıymayı hafifçe ezerek 3-4 dakika soteleyin.

Sarımsak, acı pul kırmızıbiber, domates ve domates püresini ekleyip, iyice karıştırın.

Hafifçe karıştırmaya devam ederek piliç suyunu akıtıp, etli kırmızıbiber ve patatesleri katın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve patatesler hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Taze fasulyeleri ilave edin. Tuz ve karabiber serpip hafifçe karıştırın. Taze fasulyeler hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 10 dakika daha pişirin.

Arzu ederseniz kızarmış ekmeğin dilimleri ile birlikte servis yapabilirsiniz.