



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ PATATES KAVURMA

500 gr kuzu eti
1 paket mantar
1 adet soğan
3 adet yeşil biber
3 adet domates
Gerektiği kadar sıvıyağ
Tuz
Kekik
Karabiber
Garnitürü için:
4 adet haşlanmış patates
2 adet soğan
1 corba kasığı salça
1 tutam maydanoz
Tuz ve karabiber

Kuzu etini küp küp doğruyoruz. Tavaya sıvıyağ koyuyoruz ve etleri soteliyoruz. Mantarları, soğanı ve biberleri de doğruyoruz. Etler suyunu çekince soğanı, mantarı ilave ediyoruz ve sotelemeye devam ediyoruz. Biraz daha soteledikten sonra biberleri de ilave ediyoruz. Domatesi doğruyoruz ve tavaya ilave ediyoruz. Tuzunu, karabiberini ve kekiğini atıyoruz. Biraz daha soteledikten sonra altını kapatıyoruz.

Haşlanmış patatesleri minik minik doğruyoruz. Soğanları doğruyoruz. Tavaya sıvıyağ döküyoruz ve soğanı soteliyoruz. Salçasını ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Sotelenince patatesi ilave ediyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıyoruz. Karıştırdıktan sonra altını kapatıyoruz. Maydanozu doğruyoruz ve patatesli harcın üzerine serpiyoruz ve karıştırıyoruz. Islattığımız kek kalıbına patatesleri basıyoruz ve servis tabağına ters çeviriyoruz. Ortasına da pişirdiğimiz eti koyuyoruz ve yoğurtla servis ediyoruz.

