



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU ETLİ PATATES

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 0.5 Çay Kaşığı  
Kimyon 1 Çay Kaşığı  
Su 2 Su Bardağı  
Tereyağ 2 Çorba Kaşığı  
Sivri Biber 2 Gram  
Patates 1 Kilogram  
Sarımsak 3 Diş  
Soğan 1 Adet  
Kuzu Kuşbaşı 0.5 Kilogram  
Domates Salçası 1 Çorba Kaşığı  
Biber Salçası 0.5 Çorba Kaşığı

Patatesleri soyun. Büyükseler dörde bölün. Biberleri ince, soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsakları kıyın. Patatesleri tencereye alın. Üzerine soğan, sivri biber, sarımsak ve su hariç kalan tüm malzemeyi ekleyip iyice harmanlayın. 2 su bardağı sıcak su ilave edip, ocağa koyun.10 dakika hızlı ateşte 30 dakika kısık ateşte pişirip servis yapın.

