



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSKATLI PATATES BEĞENDİ

1 kg patates
4 çorba kaşığı yağ
1 adet soğan
600 gram kuşbaşı kuzu eti
3-4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı un
1 su bardağı sıcak su
1,5 su bardağı süt
Bir tutam rendelenmiş muskat
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Bir çorba kaşığı yağı tencereye alın. Yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine eti koyup, suyunu salıp çekene kadar pişirin. İnce doğranmış sivri biberi ilave edin. Biber kavrulunca salça, limon suyu ve unu ekleyip 1 dakika daha kavurun. Üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyip, et yumuşayana kadar pişirin. Diğer taraftan patatesleri kabukları ile birlikte tuzlu suda iyice haşlayın. Kabuklarını soyup çatalla ezin ve bir tencereye alın. Üzerine ılık süt, rendelenmiş muskat, kalan yağ, tuz ve karabiber ekleyin. Boza kıvamına gelince kaşar peyniri ilave edin ve eriyince ocaktan alın. Patates beğendiği bir servis tabağına alın. Üzerine eti ekleyip servis yapın.