



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATAT YAHNİSİ (TOSYA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. Patates
250 gr. Kuşbaşı et
Domates salçası
Tereyağı
Tuz
Kimyon
Pul biber (isteğe göre)
2 Baş Kuru soğan

Patatesler soğuk su ile yıkanır ve kabukları incecik soyulur.
Sonrasında küp küp kesilir ve tencereye konur.
Üzerine bir miktar salça, kimyon, doğranmış soğan, et, tereyağı ve tuz eklenir.
Patatesin üzerini geçecek miktarda soğuk su konur ve ocağın altı yakılır, normal ateşte pişmeye bırakılır.
Piştikten sonra isteğe göre üzerine pul biber dökülür ve servis edilir.

Cabada yapılan:
Fırın kızdırılır ve fırının içi temizlenir.
Fırın beyazlaşınca, malzemeler cabaya konur, üstü kapatılır ve fırına sürülür.
Fırının kapağı kapatılır, ağzı çamurla sıvanır.
Yemek 7-8 saat kadar altı tuğla olan fırında pişirilir.

