



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES BASTISI

500 gr yağlı koyun eti  
1 kilo ufak patates  
4 adet soğan  
Kızartmak için sıvıyağ  
Karabiber, tuz

- 1 Dana veya koyun etinin yağlı kısımdan ve göğüs etlerinden muntazam parçalar çıkarılır. Tavada yağ kızdırılıp etler kızartılır.
- 2 Soğanlar soyulup halka halka doğranır. Alt ve üstü kızarmış ete soğan, karabiber ve tuz ilave edilip karıştırılır. Kızarıncaya ve etler akik gibi oluncaya kadar karıştırılır. Sonra üzerine çıkacak kadar su konup etler yumuşayınca kadar pişirilir.
- 3 Ufak patatesler tencereye konup su ve tuz ile haşlanmaya bırakılır. Yarı pişince ateşten alınıp suyu süzdürülür.
- 4 Patatesin kabukları soyulup tavada kızmış olan yağa atılıp karıştırılır; iyice pişinceye kadar kızartılır.
- 5 Servis tabağının ortasına etleri, kenarlarına ise kızarmış patatesleri dizip, sıcak olarak servis yapılır.