



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES DİZMESİ

400 gr. kıyma
6 adet patates
1 adet kuru soğan
1 demet maydonoz
1 yemek kaşığı klasik
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz, pulbiber
1,5 su bardağı su

Patateslerimizi güzelce yıkıyalım.Kabuklarını soyup yuvarlak şekilde dilimleyelim. Onları yağda kızartalım. Kağıt havlunun üzerine alıp fazla yağını alalım. Kıymamıza ince doğradığımız soğanları ince doğradığımız maydanozu, baharatları,margarini ve tuzu ilave edip güzelce yoğuralım. Minik köfte olacak şekilde kıymamızdan alıp patates dilimimizin üzerine koyalım. Bir patates bir köfte olacak şekilde yanyana dizelim. Hepsini bu şekilde yapıp bitirelim. Üzerine suda erittiğimiz salçamızı gezdirip kısık ateşte 10-15 dakika pişirelim.

