



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MUSAKKA

250 gr kıyma
8 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1,5 yemek kaşığı Tuzot
1/3 paket margarin
2,5 bardak kaynar su

Patatesleri soyup, bıçak sırtı kalınlığında doğrayın, bol suda yıkayıp süzün. Pembeleşinceye kadar yağda kızartın. İyice süzerek, orta boy bir tepsiye dizin.

Margarini tencereye koyup eritin. Yemeklik doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar soteleyin, salçayı ilave edip kavurun. 2,5 bardak kaynar suyu Tuzot'la beraber tencereye ilave edin. 10 dakika kaynatın. Bu karışımı tepsinizin üzerine yayın.

Varsa, üzerine domates, biber ilave edip, daha evvel 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.