



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES MUSAKKA

1 kg patates
2 adet kuru soğan
250 gr kıyma
1 ay bardağı sıvı yağ
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patatesler soyulur. Büyüklüğüne göre birkaç parçaya kesilir. Kızgın yağda pembeleştirilir. Tencereye sıvıyağ ve yemeklik doğranmış soğan konur, kavrulur. Üzerine kıyma katılır. Suyunu bırakıp, çekene kadar kavrulur. Salça ve tuz eklenir. Kızaran patatesler bir tencereye aktarılır. Üzerine kıymalı malzeme ve 1,5 su bardağı sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 30-35 dakika pişirilir.