



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MUSAKKASI

Ergun Köknar

- 1 kg. patates
- 250 gr. yağlı kıyma
- 3 kaşık katıyağ
- 3 baş soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Patatesleri yıkayıp soyunuz. Halka halka doğrayınız. Doğradığınız patatesleri, tuzlu suya atıp bekletiniz. Soğanları çok ince küçük küçük doğrayınız. Bir tencerede kıymayla beraber kavurunuz. Kıyma suyunu salıp çekince, içine tuzunu, biberini atıp bir iki karıştırdıktan-sonra, ateşden alınız. Patatesleri tuzlu sudan çıkarıp, suyunu süzüp, kurulayınız. Kızgın yağda az bir şey kızartınız. Bir kapaklı tepsiye önce kavurduğunuz kıymayı yayın. Üzerine bir sıra kızarmış patates diziniz. Kıyma ve patates bitene kadar kat kat dizmeye devam ediniz. Dizme işi bitince, et suyunu üzerine dökünüz. Domates salçasını sulandırıp ilave ediniz. Tuzunu, biberini ekip (kıymaya koyduğunuz tuz ve biberi hesap ederek ekiniz) orta halli ateşde suyunu çekip yağı kalana kadar pişiriniz. Sakın Karıştırmayınız. Pişdikden sonra sıcak sıcak ikram ediniz.
