PATATES MUSAKKASI

750 gr. patates
3 çorba kaşığı yağ
2 iri soğan (ince kıyılmış)
250 gr. kıyma
4 domates ince kıyılmış (yada 1 çorba kaşığı salça)
tuz
3 su bardağı su
sıvıyağ

Patateslerin kabuklarını incecik soyduktan sonra ortadan ikiye bölüp 1 bardak kızgın sıvıyağda kızartın, küçük bir tepsiye dizin. Başka bir tencerede 3 çorba kaşığı yağda soğanları 3 dakika kavurup kıymayı ilave edin. 3 dakika daha kavurduktan sonra domatesi ya da salçayı katıp birkaç dakika daha çevirin. Tuzunu ve suyunu koyduktan sonra patateslerin üzerini boşaltın. 30 dakika pişirin.

ML® Patates Kayganası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:5602 • adı:Patates Musakkası • gönderen:oKlAvA • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:54