



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

10 Orta boy patates
250 Gr. kıyma
2 Yeşil biber
2 Orta boy soğan
8-10 dal maydanoz
3 Orta boy domates
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber

Tavaya ince kıyılmış soğan, yağ, kıyma, tuz ve 2 kaşık su koyup orta hararetli ısıda karıştırmak suretile 10 dakika pişiriniz. Doğranmış domatesi ve kıyılmış biberi ilave edip bir kaç dakika kaynatınız. Maydanoz ve karabiberi katıp karıştırınız.

Patatesleri soyup, yıkayıp 1 parmak kalınlığında enine dilimlere kesiniz. Tencere veya tepsiye patates dilimlerini dizip, üzerine kıyma karışımının yarısını yayınız. Tekrar patatesleri dizip geri kalan karışımla kapatınız. İki su bardağı su ilave ederek yarım saat pişiriniz.

[ML® Patates Kayganası için tıklayın](#)

[ML® Patates Kayganası \(görsel\)](#)