



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OTURTMA

Malzemesi

5-6 adet orta boy patates

100-150 gr. kıyma

1 iri soğan

2-3 çorba kaşığı yağ

2 orta boy olgun domates, ya da bir çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Patatesleri iyice yıkayarak az suyla haşlayın. Arasına döndürerek suyunu tamamen çektin. Bu sırada ince doğranmış soğan ve kıymayı, yağla birlikte kıyma suyunu çekinceye kadar kavurun.

Domatesleri soyarak fındık büyüklüğünde doğrayıp yemeğe katın (domates yerine sulandırılmış salça da kullanabilirsiniz). Tuzunu attıktan sonra iki bardak kaynar su ekleyin. Bir süre daha birlikte pişirin.

Patatesleri ılıkken soyup birer parmak kalınlığında halkalara doğrayın. Ateşe dayanıklı cam bir kaba, ya da tepsiye yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız soslu kıymayı yayarak 2 bardak sıcak su ilave edin ve karabiber serpiştirdikten sonra orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.