



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

Malzemeler :

Patates (orta boy) 6 Adet

Kıyma 500 Gr

Domates 2 Adet

Sivri Biber 3-4 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 1/2 Kahve Fincanı

Orta boy soğan 1 Adet

Tuz, karabiber

Kızartmak için :

Komili Riviera zeytinyağı 1 Su Bardağı

YAPILIŞI:

- 1- Patatesleri yıkayıp, kabuklarını soyun. 1 cm. kalınlığında yuvarlak dilim şeklinde kesin. Patatesleri tuzlu suda bekletin.
- 2- Domateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın.
- 3- Biberlerin tohumlarını çıkarıp, küçük küçük doğrayın. Komili Riviera zeytinyağını bir tencereye koyup kızdırın.
- 4- Küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı da ilave edip kavurmaya devam edin. Domatesi ve biberi de koyduktan sonra kıyma suyunu çekinceye kadar kavurun.
- 5- Patateslerin suyunu süzüp, kurulayın. Kızdırılmış Komili Riviera zeytinyağında kızartın. Kızarmış patateslerin yarısını bir tepsiye dizin. Üzerine kıymalı harcın yarısını koyun. Üzerine kalan patatesleri dizip, kalan kıymalı harcı yayın. Üzerine 1 su bardağı su gezdirin.
- 6- Patates oturtmayı, 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.