



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OTURTMA

- 3 Adet Domates
- 1 Adet soğan
- 3 Adet sivri biber
- 2 Diş sarımsak
- 1,5 Yemek Kaşığı salça
- 5 Adet orta boy patates
- 1 Tutam pul biber, karabiber, tuz
- 250 gr kıyma
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Patatesleri bir parmak kalınlığında yuvarlak olarak doğrayalım ve kızartalım. Başka bir tencerede kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavuralım ve üzerine soğan, 2 domates, 2 sivri biberi küçük küçük doğrayalım ve 2 yemek kaşığı margarinle kavuralım. Sarımsak, tuz, pulbiber ve karabiberi ekleyip domates suyunu çekene kadar pişirelim ve sonra kızartığımız patatesin üzerine dökelim domatesleri yuvarlak olarak üzerine yayalım en üstüne de biberleri koyalım ve 2 bardak suya salça katalım ve patatesin üstüne dökelim. Kaynayana kadar orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte patates yumuşayınca kadar pişirelim.

