



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Adet patates
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 1 Adet domates (mevsime göre)
- 300 gr kıyma
- 1 Çay Kaşığı pul biber
- 2 Yemek Kaşığı salça

Kuru soğanı küçük küçük doğrayıp bir tencerede sıvı yağ ve Sana ile birlikte sarartın. Kıymayı ekleyip kavurun. Salçasını ve küçük doğranmış domates ilave edip karıştırın. Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip altını kapatın. Patatesleri soyup, çok kalın olmamak üzere, halka halka doğrayın. Tencerenin tabanına uçlarından üst üste gelecek şekilde patatesleri bir sıra dizin. Üzerine kıymalı harçtan serpin. Tekrar bir sıra patates dizin. Üzerine yine kıyma serpin. En son patatesle bitirin. Üzerine salçalı su yapıp dökün ve ocakta patatesler pişene kadar pişirin.