



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMASI

750 gr. patates
1 bardak sıvıyağ
1 çorba kaşığı margarin
1 ince doğranmış soğan
200 gr. kıyma
1 tatlı kaşığı salça
tuz
karabiber
1 yumurta
1 bağ maydanoz
1,5 bardak su ya da etsuyu

Patatesleri ortadan ikiye ayırın, oturmaları için altlarını biraz kesip kabuklarını soyun. Dağımamaya dikkat ederek içlerini biraz oyun, sonra kızgın sıvı bitki yağında kızartın. Bir tepsiye diin. Bir başka tencerede margarini kızdırın. Soğanı koyup 2 dakika çevirdikten sonra eti katıp 4 dakika daha kavurun, sonra salçayı koyun ve 2 dakika sonra ateşten alın. Bu harcın içine diğer malzemeleri katıp oyduğunuz patateslerin içine doldurun, etsuyunu da koyduktan sonra üzerine yağlı bir kağıt, ayrıca bir kapak kapatarak yarım saat pişirin.

[ML® Patates Oturtması için tıklayın](#)
