



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES OTURTMA

250 gr. dana kıyma  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 Kg. patates  
200 gr kuru soğan (2 adet orta boy)  
2 domates  
3 yeşil biber  
1 çorba kaşığı domates salçası  
½ litre et suyu  
½ demet kıyılmış maydanoz

Soğanı yemeklik doğrayıp yağda kavurunuz. Bu sahanın hem ateşe dayanıklı, hem fırına girebilen cinsten olmasına dikkat ediniz. Salçasını koyunuz.

Soğanlar pişince içine kıymayı katınız tahta kaşıkla iyice ezerek topaklanmasına mani olunuz.

Kıyma taneleri ayrışınca suyunu bırakıp tekrar çekmesini bekleyiniz ve ayrı bir kase içine alınız.

Patatesleri fazla kalın olmayan yarım daireler halinde doğrayınız. Nişastasını alması için su dolu kaba alınız.

Sonradan süzüp soğan ve kıyma kavurduğumuz sahana muntazam yerleştiriniz.

Üzerine ayrı kaba aldığımız kavrulmuş kıymaları yayınız.

Kabuğu soyulmuş halka kesilmiş domatesleri ve çekirdekleri ayrılmış yeşil biberleri büyük parçalar haline kıyma üstüne koyunuz.

Son olarak Oturtma üzerine kıyılmış maydanozu da serpiniz.

Patatesleri geçmeyecek seviyede suyunu da koyarak ateşe oturtunuz.

Yarım saat orta ateşte pişirdikten sonra Oturtmayı fırına alınız ve üzeri çok hafif yanana kadar 200 derecede üst katta 15 dakika fırınlayınız.