



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OTURTMA

- 25 gr margarin
- 6 adet patates
- 2 adet domates
- 3-4 ade sivri biber
- 1 Adet bulyon
- 1 Adet orta boy soğan
- 1 tatalı kaşığı tuz
- 1 tatalı kaşığı karabiber

Patatesleri yıkayıp, kabuklarını soyun. 1 cm. kalınlığında yuvarlak dilim şeklinde kesin. Patatesleri tuzlu suda bekletin. Domateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Biberlerin tohumlarını çıkarıp, küçük küçük doğrayın. sanayağını bir tencereye koyup kızdırın.- Küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesi ve biberi de koyduktan sonra biraz daha kavurun. En son Et Bulyon ekleyin. Patateslerin suyunu süzüp, kurulayın, kızdırılmış sanayağında kızartın. Kızarmış patateslerin yarısını bir tepsiye dizin. Üzerine Et Bulyon ½'lu harcın yarısını koyun. Üzerine kalan patatesleri dizip, kalan Et Bulyon ½'lu harcı yayın. Üzerine 1 su bardağı su gezdirin. Patates oturtmayı, 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

