



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OTURTMA

4 tane patates
500 gram kıyma
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tane kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
3 tane domates
1 tutam maydanoz
2 diş sarımsak
1 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Patates oturtma yapmak için, öncelikle kıymayı sıvı yağda biraz kavurun. Soğanı ince ince kıyın. Sarımsakları ezin. Soğan ve sarımsağı kıymanın üzerine ekleyip biraz kavurun. Daha sonra da salçasını ilave edin. Domatesleri küçük küçük doğrayın. Bir tutam maydanozu ince ince kıyın. Ardından domatesleri, maydanozları, baharatları ve 1 bardak suyu katarak kısık ateşte domatesler iyice pişene kadar soteleyin. Bu sırada patatesleri soyun ve güzelce yıkayın. Olabildiğince ince halkalar dilimleyin. Cam bir tepsiyi güzelce yağlayın. Patates dilimlerinden bir kat tepsinin tabanına dizin. Üzerine kıyma harcının yarısını dökün ve tekrar patateslerle üzerini kaplayın. Eğer küçük bir tepsi kullanıyorsanız, bütün harç ve patatesler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Ama unutmayın, tepsinin en üst yüzeyinde patatesler kalmalı. Patateslerin üzerine fırça kullanarak, sıvı yağ sürün. Tepsinin üzerini folyo ile kaplayın. Patatesleri 200 derecelik fırına pişmeye bırakın. Patatesler yumuşayınca, tepsinin üzerini açın patatesler biraz kızarsın. Bu aşamada dilerseniz patateslerin üzerine ekleyeceğiniz sebze veya peynir çeşitleriyle patates oturtmasına farklı tatlar katabilirsiniz. 1-2 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

