



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OTURTMA

1 kilogram patates
500 gram kıyma
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2-3 adet domates
Bir tutam maydanoz
2 diş sarımsak
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup yuvarlaklar halinde ince ince dilimleyin ve bol suyla yıkayın.
Soğan ve domatesleri küp küp doğrayın.
Sarımsakları ve maydanozları incecik kıyın.
Sıvı yağı tavada ısıtıp kıymayı kavurun.
Soğan ve sarımsakları da ekleyip kavurmaya devam edin.
Domates, maydanoz, baharatlar ve suyu ekleyip domatesler eriyene kadar pişirin.
Patateslerin yarısını yağladığınız fırın kabına dizin.
Kıymalı sosu patateslerin üzerine yayıp sosun üzerine yeniden patatesleri dizin.
En üstteki patatesleri hafifçe yağlayıp üzerini alüminyum folyoyla kapatın.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Kabı fırına verip patatesler pişene kadar pişirin.
Patatesler pişince folyoyu çıkarıp patatesler kızarana kadar yeniden fırınlayın.
Fırından çıkardıktan sonra biraz dinlendirip soğumadan servis edin.

