



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES OTURTMASI

4- 6 tane patates  
500 gram kıyma  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tane kuru soğan (ince kıyılmış)  
1 yemek kaşığı salça  
3 tane domates (küçük doğranmış)  
5 dal kıyılmış maydanoz  
2 diş ezilmiş sarımsak  
1 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Patates oturtma için önce kıymayı sıvı yağda biraz kavurun. Soğan ve sarımsağını ekleyin bir iki karışım kavrulsun ve salçasını ilave edin. Ardından domates, maydanoz, baharat ve suyunu katıp kısık ateşte domatesler iyice pişene kadar sote yapın. Bu arada patatesleri soyun, yıkayın ve ince dilimleyin, yuvarlak dilimler olacak. Borcamı bol yağlayın ve patates dilimlerinden bir kat borcama döşeyin, kıyma harcının yarısını patateslerin üzerine yayın sonra tekrar patates dizin. En üste fırçayla biraz sıvı yağ sürün. Borcamın üzerini folyo ile kapatıp patatesler pişene kadar 200 derece fırında pişirin. Patatesler yumuşayınca üzerini açın, biraz kızarsın. Patates oturtmamız 1-2 dakika dinlendirdikten sonra servise hazır olur.

