



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

500 gram kıyma
5 adet patates
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam maydanoz
2 diş sarımsak
1 su bardağı su
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

İlk olarak kıymayı kavurun.

Soğan ve sarımsağı da ince ince doğrayın ve kıymayla beraber kavurun.

Ardından salçayı ekleyin.

Domatesin kabuğunu soyup küp küp doğrayın.

Maydanozları da ince ince doğrayın.

Daha sonra domatesleri, maydanozları, baharatları ve 1 bardak suyu katarak kısık ateşte domatesler iyice pişene kadar soteleyin.

Diğer taraftan da patatesleri soyun ve güzelce yıkayın. Mümkün olduğu kadar ince halka şeklinde de dilimleyin.

Fırın kabını güzelce yağlayın. Patates dilimlerinden bir kat tepsinin tabanına dizin.

Üzerine kıyma harcının yarısını dökün ve tekrar patateslerle üzerini kaplayın.

Bütün harc ve patatesler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Tepsinin en üstüne de patatesleri dizin.

Patateslerin üzerini fırça yardımıyla yağlayın.

Ardından fırına verip patatesler pişene kadar 200 derecede güzelce pişirin.

Dilerseniz patatesler pişince üzerine rendelenmiş kaşar peyniri de ekleyebilirsiniz.

