



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES OTURTMA

Kıymalı harç için;  
450 gram kıyma  
1 adet kuru soğan  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı salça  
2 adet domates (küçük doğranmış)  
Bir tutam kıyılmış maydanoz  
1 diş sarımsak  
1 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Önce kıymayı sıvı yağda pembeleşene kadar biraz kavurun. İnce doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin, pembeleşene kadar kavurun ve salçasını ilave ederek kavurmaya devam edin. Ardından küçük küçük doğranmış domates, maydanoz ve baharatları ilave ederek karıştırın. Son olarak suyunu ekleyip kısık ateşte domatesler iyice pişene kadar sote yapın. Bu arada patatesleri soyun, yıkayın ve ince ve yuvarlak olacak şekilde dilimleyin. Tencerede de yapabilirsiniz. Borcamı bol yağlayın ve patates dilimlerinden bir kat borcama döşeyin, kıyma harcının yarısını patateslerin üzerine yayın sonra tekrar patates dizin. Ben iki kat kıyma, üç kat patates döşedim ama tek kat kıyma, iki kat (alt ve üstü) patates döşeyip de yapabilirsiniz. En üste fırçayla biraz sıvı yağ sürün. Borcamın üzerini folyo ile kapatıp patatesler pişene kadar 200 derece fırında yaklaşık 20dakika pişirin. Patatesler yumuşayınca üzerini açın, bu şekilde 10 dakika daha fırına sürün patatesler biraz kızarsın. Patates oturtmamız bir iki dakika dinlendirdikten sonra servise hazır olur.

