



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SİLKMESİ

Malzeme :

1 kilo patates

Yarım kilo yağsız kuşbaşı et

1 küçük paket yağ

1 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

Patatesler ufak ufak doğranıp sade yağda nar gibi kızartılır. Kuşbaşı etler de ayrıca kızartıldıktan sonra, etler ve patatesler birlikte bir tencereye konur, tavadaki yağ da su ile çalkalayarak üzerlerine ilave edip biberi de koyarak ağır ateşte ve ara - sıra azar azar su gezdirerek ve silkerek etler ilik gibi oluncaya kadar pişirilir. İndirileceğine yakın tuzu da ilave edilerek, 5 dakika sonra ateşten alınır. Pişme süresince tencerenin kapağı daima kapalı olmalıdır. Piştikten sonra tabağa alınıp sıcak servis yapılır.
